叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 贝蒂·克罗克的 Bisquick (betty Crocker's Bisquick Cook Book) 000001

2. 贝蒂·克罗克的 Bisquick (betty Crocker's Bisquick Cook Book) 000002

3. 贝蒂·克罗克的 Bisquick (betty Crocker's Bisquick Cook Book) 000003

4. 贝蒂·克罗克的 Bisquick (betty Crocker's Bisquick Cook Book) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

贝蒂·克罗克的 Bisquick (Betty Crocker's Bisquick Cook Book) 第1/4页

['betɪ] ['krɑ:kərz]
Betty Crocker's
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['bɪˌskwɪk]
Bisquick
Bisquick

Bisquick

[kʊk] [bʊk]
Cook Book
厨师 书

烹饪书

- ['resəpɪz] [ænd; ənd][aɪ'diəz]
157 Recipes and Ideas
- 食谱 和 想法

157 个食谱和创意

[frɒm; frəm] ['betɪ] ['krɑ:kər]
from Betty Crocker
从 贝蒂 克罗克

来自贝蒂·克罗克

[ɒv; əv]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz]
of General Mills
的 一般的 米尔斯

通用磨坊

© - [dʒen] . [mɪlz] [ɪŋk] . [ˌtu:'tu:]
© 1956 GEN . MILLS INC . 2
© - GEN . 磨坊 公司 . 2

© 1956 GEN. MILLS INC.2

“ [ju:; jʊ][du:; də][səʊ] ['meni] [naɪs] ['speʃ(ə)l] [θɪŋz] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['fæməli][mɔ:(r)]['ɒf(ə)n] ,
“ You do so many nice special things for the family more often ,
“ 你 做 所以 许多 好的 特别的 事物 为了 这 家庭 更多的 经常 ,

“你经常为家人做很多美好的、特别的事情,

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ju:; jʊ] [stɑ:t] [səʊ][fɑ:(r)] [ə'hed] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] !
because you start so far ahead with Bisquick !
因为 你 开始 所以 远的 前方 和 Bisquick !

因为使用 Bisquick 可以让你事半功倍!

” ['betɪ] ['krɑ:kər]
” Betty Crocker
” 贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[ɒv; əv]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz]
of General Mills
的 一般的 米尔斯

通用磨坊

[ðiːz] [ænd; ənd]['ʌðə(r)]['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ][ɒn][ðə; ðɪ] ['bɪˌskwɪk] [bɒks] .

These	**and**	**other**	**recipes**	**are**	**also**	**on**	**the**	**Bisquick**	**box**	**.**
这些	和	其他	食谱	是	还	在	这	Bisquick	盒子	.

这些以及其他食谱也印在 Bisquick 的包装盒上。

['pænkeɪks]
PANCAKES
煎饼

煎饼

[biːt] [ˌtuː'tuː][kʌps] ['bɪˌskwɪk] , [wʌn] [eg] , 1⅔ [kʌps] [mɪlk] [wɪð] ['rəʊtəri]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

Beat	**2**	**cups**	**Bisquick**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**1⅔**	**cups**	**milk**	**with**	**rotary**	**beater**	**until**	**well**	**blended**	**.**
打	2	杯子	Bisquick	,	1	蛋	,	1⅔	杯子	牛奶	和	旋转	击打者	直到	出色地	混合	.

用电动搅拌器将 2 杯 Bisquick 面粉、1 个鸡蛋和 1⅔ 杯牛奶搅拌均匀。

[pɔː(r)]['bætə(r)]['ɒntə] ['hiːtɪd] ['grɪdl] .

Pour	**batter**	**onto**	**heated**	**griddle**	**.**
倒	连击	到	加热	烤盘	.

将面糊倒入加热的煎锅中。

[tɜːn] ['pænkeɪks] [wen] ['bʌbəlz] [ə'pɪə(r)] .

Turn	**pancakes**	**when**	**bubbles**	**appear**	**.**
转动	煎饼	什么时候	气泡	出现	.

当煎饼表面出现气泡时，将其翻面。

[meɪks] [ə'baʊt] - [fɔːr] - ['pænkeɪks] .

Makes	**about**	**18**	**4**	**'**	**pancakes**	**.**
制作	关于	-	4	-	煎饼	.

大约可以做18个4英寸的煎饼。

[fɔː(r); fə(r)] ['θɪnə(r)] ['pænkeɪks] [juːz][ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk] .

For	**thinner**	**pancakes**	**use**	**2**	**cups**	**milk**	**.**
为了	更薄	煎饼	使用	2	杯子	牛奶	.

想要做更薄的煎饼，请使用 2 杯牛奶。

['mʌfɪn]
MUFFINS
松饼

松饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .

Heat	**oven**	**to**	**400°**	**(**	**mod**	**.**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	400°	(	模组	.	热的	)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[blend] [tə'geðə(r)] [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

Blend	**together**	**2**	**tbsp**	**.**
混合	一起	2	汤匙	.

将 2 汤匙混合在一起。

['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [eg] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] .

sugar	**,**	**1**	**egg**	**,**	**¾**	**cup**	**milk**	**,**	**2**	**cups**	**Bisquick**	**.**
糖	,	1	蛋	,	¾	杯子	牛奶	,	2	杯子	Bisquick	.

糖，1 个鸡蛋，¾ 杯牛奶，2 杯 Bisquick 预拌粉。

[ðen] [biːt] ['vɪgərəsli] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Then	**beat**	**vigorously**	**30**	**seconds**	**.**
然后	打	大力	-	秒	.

然后快速搅拌30秒。

[fɔː(r); fə(r)] [rɪtʃə] ['bætə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

For	**richer**	**batter**	**,**	**add**	**2**	**tbsp**	**.**
为了	更富有	连击	,	添加	2	汤匙	.

想要面糊更浓稠，可以加入 2 汤匙。

[mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
more **sugar** **,** **2** **tbsp** **.**
更多的 糖 , 2 汤匙 .

再加糖，2 汤匙。

['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɔː(r)]['sæləd][ɔɪl] .
melted **shortening** **or** **salad** **oil** **.**
融化 缩短 或者 沙拉 油 .

融化的起酥油或沙拉油。

[fɪl] - [wel] [griːzd] ['mʌfɪn] [kʌps] ⅔ [fʊl] .
Fill **12** **well** **greased** **muffin** **cups** **⅔** **full** **.**
充满 - 出色地 涂油 松饼 杯子 ⅔ 满的 .

将 12 个抹好油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] - [mɪn] .
Bake **15** **min** **.**
烤 - 最小 .

烘烤15分钟。

['wɔfəlz]
WAFFLES
华夫饼

华夫饼

[biːt] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] , 1⅔ [kʌps] [mɪlk] , [wʌn] [eg] , [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
Beat **2** **cups** **Bisquick** **,** **1⅔** **cups** **milk** **,** **1** **egg** **,** **2** **tbsp** **.**
打 2 杯子 Bisquick , 1⅔ 杯子 牛奶 , 1 蛋 , 2 汤匙 .

将 2 杯 Bisquick、1⅔ 杯牛奶、1 个鸡蛋、2 汤匙搅拌均匀。

['sæləd][ɔɪl][ɔː(r)] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] ['rəʊtəri]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
salad **oil** **or** **melted** **shortening** **with** **rotary** **beater** **until** **well** **blended** **.**
沙拉 油 或者 融化 缩短 和 旋转 击打者 直到 出色地 混合 .

用旋转搅拌器将沙拉油或融化的起酥油搅拌均匀。

[spuːn] ['ɒntə] [hɒt] ['wɒfl] ['beɪkə(r)] .
Spoon **onto** **hot** **waffle** **baker** **.**
勺子 到 热的 胡扯 面包师 .

用勺子舀到热的华夫饼烤盘上。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] [ɔː(r)][sɪks] [smɔːl] .
Makes **2** **large** **or** **6** **small** **.**
制作 2 大的 或者 6 小的 .

可做2个大份或6个小份。

['kɒfi] [keɪk]
COFFEE **CAKE**
咖啡 蛋糕

咖啡蛋糕

[meɪk] ['mʌfɪn] ['bætə(r)] .
Make **Muffin** **batter** **.**
制作 松饼 连击 .

制作松饼面糊。

[spred] ['ɪntuː] [griːzd] [naɪn] - [raʊnd] ['leɪə(r)][pæn][ɔː(r)][eit][ɔː(r)][naɪn] - [skweə(r)][pæn] .
Spread **into** **greased** **9** **'** **round** **layer** **pan** **or** **8** **or** **9** **'** **square** **pan** **.**
传播 进入 涂油 9 - 圆形的 层 平底锅 或者 8 或者 9 - 正方形 平底锅 .

将面糊倒入抹了油的 9 英寸圆形烤盘或 8 英寸或 9 英寸方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] : [ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
Sprinkle **with** **mixture** **of** **:** **2** **tsp** **.**
撒 和 混合物 的 : 2 茶匙 .

撒上以下混合物：2 茶匙

['sɪnəmən] , ¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

cinnamon	**,**	**¼**	**cup**	**sugar**	**,**	**2**	**tbsp**	**.**
肉桂	,	¼	杯子	糖	,	2	汤匙	.

肉桂粉，¼ 杯糖，2 汤匙。

['bɪˌskwɪk] , [ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

Bisquick	**,**	**2**	**tbsp**	**.**
Bisquick	,	2	汤匙	.

Bisquick，2 汤匙

[sɒft] ['bʌtə(r)] .

soft	**butter**	**.**
柔软的	黄油	.

软化的黄油。

[blend] [wɪð] [fɔːk] [ʌnˈtɪl] ['krʌmbli] .

Blend	**with**	**fork**	**until**	**crumbly**	**.**
混合	和	叉	直到	易碎的	.

用叉子搅拌至呈碎屑状。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**20**	**to**	**25**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤20至25分钟。

['dʌmplɪŋz]

DUMPLINGS
饺子

饺子

[mɪks][ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] , ¾ [kʌp] [mɪlk] [wel] [wɪð] [fɔːk] .

Mix	**2**	**cups**	**Bisquick**	**,**	**¾**	**cup**	**milk**	**well**	**with**	**fork**	**.**
混合	2	杯子	Bisquick	,	¾	杯子	牛奶	出色地	和	叉	.

用叉子将 2 杯 Bisquick 和 ¾ 杯牛奶充分混合。

[drɒp] ['teibl,spuːnful] ['dʒentli]['ɒntə] ['bɔɪlɪŋ] [stjuː] .

Drop	**tablespoonfuls**	**gently**	**onto**	**boiling**	**stew**	**.**
降低	汤匙	轻轻地	到	沸腾	炖	.

将一汤匙一汤匙的量轻轻地滴入沸腾的炖菜中。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] - ['mɪnɪts] , [ʌn'kʌvəd] [ænd; ənd] - ['mɪnɪts] ['kʌvəd] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**10**	**minutes**	**,**	**uncovered**	**and**	**10**	**minutes**	**covered**	**.**
厨师	超过	低的	热	-	分钟	,	裸露	和	-	分钟	涵盖	.

用小火煮10分钟（不盖盖子），再盖上盖子煮10分钟。

[let] [stjuː] ['bʌb(ə)l] ['dʒentli] .

Let	**stew**	**bubble**	**gently**	**.**
让	炖	气泡	轻轻地	.

让炖菜小火慢炖。

[meɪks] - [tuː; tə] - . [θriː]

Makes	**10**	**to**	**12**	**.**	**3**
制作	-	到	-	.	3

可制作 10 至 12.3 份

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [gʊd] ['bɪskɪts]

HOW	**TO**	**MAKE**	**GOOD**	**BISCUITS**
如何	到	制作	好的	饼干

如何做出美味的饼干

[hiːt] ['ʌv(ə)n]

HEAT	**OVEN**
热	烤箱

烤箱加热

[tuː; tə] 450° ([hɒt])

TO	**450°**	**(**	**HOT**	**)**
到	450°	(	热的	)

最高温度达 450°（高温）

[ˌeɪ diː 'diː] ⅔ [kʌp] [mɪlk] [ɔːl][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ˌtuː'tuː][kʌps] ['bɪˌskwɪk] .

Add	**⅔**	**cup**	**milk**	**all**	**at**	**once**	**to**	**2**	**cups**	**Bisquick**	**.**
添加	⅔	杯子	牛奶	全部	在	一次	到	2	杯子	Bisquick	.

一次性将 2/3 杯牛奶加入 2 杯 Bisquick 预拌粉中。

[stɜː(r)] [wɪð] [fɔːk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .

Stir	**with**	**fork**	**into**	**a**	**soft**	**dough**	**.**
搅拌	和	叉	进入	一个	柔软的	面团	.

用叉子搅拌成柔软的面团。

[biːt] [dəʊ] - [strəʊks] .

Beat	**dough**	**15**	**strokes**	**.**
打	面团	-	笔画	.

将面团打发15下。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [stɪf] [ænd; ənd] ['stɪki] .

It	**will**	**be**	**stiff**	**and**	**sticky**	**.**
它	将要	是	僵硬的	和	黏	.

它会变得又硬又粘。

[rəʊl] [dəʊ] [ə'raʊnd] [ɒn] [klɒθ] - ['kʌvəd] [bɔːd] ['laɪtli] [dʌst] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Roll	**dough**	**around**	**on**	**cloth**	**-**	**covered**	**board**	**lightly**	**dusted**	**with**	**Bisquick**	**to**	**prevent**	**sticking**	**.**
卷	面团	大约	在	布	-	涵盖	木板	轻轻	掸去灰尘	和	Bisquick	到	防止	粘性	.

在铺有布的案板上擀开面团，并在案板上轻轻撒上一层 Bisquick 面粉以防止粘连。

[niːd] ['dʒentli][eit][tuː; tə] - [taɪmz][tuː; tə] [smuːð] [ʌp] [dəʊ] .

Knead	**gently**	**8**	**to**	**10**	**times**	**to**	**smooth**	**up**	**dough**	**.**
揉	轻轻地	8	到	-	时代	到	光滑的	向上	面团	.

轻轻揉捏8到10次，使面团光滑。

[rəʊl] ½ - [θɪk] .

Roll	**½**	**'**	**thick**	**.**
卷	½	-	厚的	.

卷成 ½ 英寸厚。

['bɪskɪts] ['dʌb(ə)l] [ɪn][saɪz][ɪn] ['beɪkɪŋ] .

Biscuits	**double**	**in**	**size**	**in**	**baking**	**.**
饼干	双倍的	在	尺寸	在	烘烤	.

饼干在烘烤过程中体积会增大一倍。

[dɪp] ['kʌtə(r)][ɪn] ['bɪˌskwɪk] .

Dip	**cutter**	**in**	**Bisquick**	**.**
蘸	刀具	在	Bisquick	.

Bisquick蘸酱切割器。

[kʌt] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [tuː; tə] [seɪv] [ˌriː'roʊlɪŋ] .

Cut	**close**	**together**	**to**	**save**	**rerolling**	**.**
切	关闭	一起	到	节省	重新掷骰子	.

为了避免重新卷制，请尽量剪紧。

[beɪk] [ɒn] [ʌn'griːst] ['ʃaɪni] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] - [tuː; tə] - [mɪn] . ; [kləʊz] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [sɒft] [saɪdz]
Bake **on** **ungreased** **shiny** **baking** **sheet** **10** **to** **15** **min** **.** **;** **close** **together** **for** **soft** **sides**
烤 在 未涂油的 闪亮的 烘烤 床单 - 到 - 最小 . ; 关闭 一起 为了 柔软的 侧面
,
,
,

在未涂油的光滑烤盘上烘烤10至15分钟；为了使饼面柔软，饼与饼之间要紧密排列。

[wʌn] - [ə'pɑːt] [fɔː(r); fə(r)] ['krʌsti] [saɪdz] .
1 **'** **apart** **for** **crusty** **sides** **.**
1 - 除 为了 硬皮的 侧面 .

间隔1英寸，烤至两面酥脆。

[meɪks] - [ˌtuː'tuː] - ['bɪskɪts] .
Makes **12** **2** **'** **biscuits** **.**
制作 - 2 - 饼干 .

可制作 12 个 2 英寸的饼干。

[fruːt] ['ʃɔːtkeɪk]
FRUIT **SHORTCAKE**
水果 草莓蛋糕

水果酥饼

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [kriːm] ([ɔː(r)] ½ [kʌp] [mɪlk] [plʌs] ¼ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]) , [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps]
Add **¾** **cup** **cream** **(** **or** **½** **cup** **milk** **plus** **¼** **cup** **melted** **butter** **)** **,** **to** **2** **cups**
添加 ¾ 杯子 奶油 (或者 ½ 杯子 牛奶 加 ¼ 杯子 融化 黄油) , 到 2 杯子
['bɪˌskwɪk] .
Bisquick **.**
Bisquick .

将 3/4 杯奶油（或 1/2 杯牛奶加 1/4 杯融化的黄油）加入 2 杯 Bisquick 中。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
Add **2** **tbsp** **.**
添加 2 汤匙 .

加入 2 汤匙。

['ʃʊgə(r)] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
sugar **,** **if** **desired** **.**
糖 , 如果 想要的 .

可根据个人口味添加糖。

[prə'siːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['bɪskɪts] [ɪk'sept] [kʌt] ['ɪntuː][sɪks][θriː] - ['ʃɔːtkeɪk] . [fɔːr]
Proceed **as** **for** **biscuits** **except** **cut** **into** **six** **3** **'** **shortcakes** **.** **4**
继续 作为 为了 饼干 除了 切 进入 六 3 - 草莓蛋糕 . 4

做法与制作饼干相同，只是切成六个 3 英寸的酥饼。4

[wʌts] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪnə(r)] ?
What's **for** **Dinner** **?**
是什么 为了 晚餐 ?

晚餐吃什么?

[hɒt] [bredz]
HOT **BREADS**
热的 面包

热面包

[haʊ] [tuː; tə][biː; bi] ['feɪməs] [æt; ət] [həʊm] — [sɜːv] ['tendə(r)]['freɪgrənt] [hɒt] [bredz] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]
How **to** **be** **Famous** **at** **Home** **—** **serve** **tender** **fragrant** **hot** **breads** **with** **your**
如何 到 是 著名的 在 家 — 服务 投标 香 热的 面包 和 你的
['dɪnə(r)] .
dinner **.**
晚餐 .

如何在家出名——晚餐时搭配香喷喷的热面包。

['betɪ] ['krɑ:kər]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['dɪnə(r)] ['bɪskɪts]
DINNER **BISCUITS**
晚餐 饼干

晚餐饼干

[dʒʌst][ə; eɪ][bɪt] [rɪtʃə] .
Just **a** **bit** **richer** **.**
只是 一个 少量 更富有 .

稍微富裕了一些。

[meɪk] ['bɪskɪts] ([pi:] . [θri:]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ di: 'di:] ¼ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ɔ:(r)][θri:]
Make **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **—** **except** **add** **¼** **cup** **soft** **butter** **or** **shortening** **or** **3**
制作 饼干 (p . 3) — 除了 添加 ¼ 杯子 柔软的 黄油 或者 缩短 或者 3
[ti: bi: es pi:] .
tbsp **.**
汤匙 .

制作饼干（第 3 页）——但需加入 ¼ 杯软化的黄油或起酥油或 3 汤匙。

['sæləd][ɔɪl][tu:; tə] ['bɪˌskwɪk] [bɪ'fɔ:(r)] ['mɪksɪŋ] .
salad **oil** **to** **Bisquick** **before** **mixing** **.**
沙拉 油 到 Bisquick 前 混合 .

在混合前，先将沙拉油加入到 Bisquick 粉中。

[hɜ:b] ['bɪskɪts]
HERB **BISCUITS**
草本植物 饼干

香草饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([pi:] . [θri:]) — [ɪk'sept] [mɪks] ¼ [ti: es pi:] .
Make **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **—** **except** **mix** **¼** **tsp** **.**
制作 饼干 (p . 3) — 除了 混合 ¼ 茶匙 .

制作饼干（第 3 页）——但要混合 ¼ 茶匙。

['nʌtmeg] , ½ [ti: es pi:] .
nutmeg **,** **½** **tsp** **.**
肉豆蔻 , ½ 茶匙 .

肉豆蔻，½ 茶匙

['krʌmb(ə)ld][draɪ][seɪdʒ] , 1¼ [ti: es pi:] .
crumbled **dry** **sage** **,** **1¼** **tsp** **.**
崩溃了 干燥 圣人 , 1¼ 茶匙 .

干鼠尾草碎，1¼茶匙。

['kærəweɪ] [si:dz] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] .
caraway **seeds** **with** **Bisquick** **.**
葛缕子 种子 和 Bisquick .

用 Bisquick 粉腌制香芹籽。

[gʊd] [wɪð] ['mʌfɪn] , [tu:] .
Good **with** **muffins** **,** **too** **.**
好的 和 松饼 , 也 .

配松饼也很好吃。

[tʃi:z] [bred]
CHEESE **BREAD**
奶酪 面包

奶酪面包

['wʌndəf(ə)l] [wɔːm] , [slaɪst] ½ - [θɪk] .
Wonderful warm , sliced ½ ' thick .
精彩的 温暖的 , 切片 ½ - 厚的 .

口感温热，切成½英寸厚的片。

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

3¾ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
3¾ cups Bisquick
3¾ 杯子 Bisquick

3¾ 杯 Bisquick

¾ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːp] [tʃiːz]
¾ cup grated sharp cheese
¾ 杯子 磨碎的 锋利的 奶酪

¾ 杯磨碎的浓味奶酪

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[blend] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Blend all together .
混合 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[biːt] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Beat 30 seconds , until well blended .
打 - 秒 , 直到 出色地 混合 .

搅拌30秒，直至充分混合。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [wel] [griːzd] , [wækst] ['peɪpə(r)] - [laɪnd] 9x5x2½ - [ləʊf][pæn] .
Pour into well greased , waxed paper - lined 9x5x2½ ' loaf pan .
倒 进入 出色地 涂油 , 打蜡 纸 - 衬里 9x5x2½ - 面包 平底锅 .

倒入抹好油脂、铺有蜡纸的 9x5x2½ 英寸面包模具中。

[beɪk] [wʌn][ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .
Bake 1 hr .
烤 1 hr .

烘烤1小时。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [kəʊld] , [slaɪs] [θɪn] .
When serving cold , slice thin .
什么时候 服务 寒冷的 , 片 薄的 .

冷食时，切成薄片。

['krænbəri] ['mʌfɪn]
CRANBERRY MUFFINS
蔓越莓 松饼

蔓越莓松饼

[mɪks] ¾ [kʌp] [rɔː] ['krænbəriz] ([kʌt] [ɪn] [hɑːvz] [ɔː(r)] ['kwɔːtəz]) [ænd; ənd] ½ [kʌp] [kən'fekʃənəz] -
Mix ¾ **cup** **raw** **cranberries** **(** **cut** **in** **halves** **or** **quarters** **)** **and** ½ **cup** **confectioners** **'**
混合 ¾ 杯子 生的 蔓越莓 (切 在 一半 或者 四分之一) 和 ½ 杯子 糖果商 -
['ʃʊgə(r)] .
sugar **.**
糖 .

将 ¾ 杯生蔓越莓（切成两半或四分之一）和 ½ 杯糖粉混合。

[let] [stænd] ½ [tuː; tə][wʌn][ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .
Let **stand** **½** **to** **1** **hr** **.**
让 站立 ½ 到 1 hr .

静置半小时至一小时。

[ðen] [fəʊld]['ɪntuː] ['mʌfɪn] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Then **fold** **into** **Muffin** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
然后 折叠 进入 松饼 连击 (p . 2) .

然后拌入松饼面糊中（第 2 页）。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

['bʌtəmɪlk] ['bɪskɪts]
BUTTERMILK **BISCUITS**
酪乳 饼干

酪乳饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [juːz] ¾ [kʌp] ['bʌtəmɪlk] [fɔː(r); fə(r)]['lɪkwɪd] .
Make **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **—** **except** **use** **¾** **cup** **buttermilk** **for** **liquid** **.**
制作 饼干 (p . 3) — 除了 使用 ¾ 杯子 酪乳 为了 液体 .

制作饼干（第 3 页）——但液体部分要用 ¾ 杯酪乳代替。

[kɔːn] [stɪks] [ɔː(r)] ['mʌfɪn]
CORN **STICKS** **OR** **MUFFINS**
玉米 棍子 或者 松饼

玉米棒或松饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['mʌfɪn] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] ['sʌbstɪtjuːt] ¾ [kʌp] [kɔːn] [miːl] [fɔː(r); fə(r)] ¾ [kʌp]
Make **Muffin** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **substitute** **¾** **cup** **corn** **meal** **for** **¾** **cup**
制作 松饼 连击 (p . 2) — 除了 代替 ¾ 杯子 玉米 一顿饭 为了 ¾ 杯子
['bɪˌskwɪk] .
Bisquick **.**
Bisquick .

制作松饼面糊（第 2 页）——但用 ¾ 杯玉米粉代替 ¾ 杯 Bisquick。

[beɪk] - [mɪn] . [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [ɔː(r)] [kɔːn] [stɪk] [pænz] .
Bake **15** **min** **.** **in** **greased** **muffin** **or** **corn** **stick** **pans** **.**
烤 - 最小 . 在 涂油 松饼 或者 玉米 戳 平底锅 .

在抹了油的松饼模具或玉米棒模具中烘烤 15 分钟。

[beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [raʊnd] ['leɪə(r)][pæn][ænd; ənd] [juːv] [gɒt] [kɔːn] [bred] .
Bake **it** **in** **a** **round** **layer** **pan** **and** **you've** **got** **corn** **bread** **.**
烤 它 在 一个 圆形的 层 平底锅 和 你已经 得到 玉米 面包 .

把它放在圆形烤盘里烤，就变成玉米面包了。

[səʊ] [naɪs] [tuː; tə] [kʌm] [həʊm] [tuː; tə]
SO NICE TO COME HOME TO
所以 好的 到 来 家 到

回家真好

[əʊld] - [ˈfæʃ(ə)nd] [biːf] [stjuː]
Old - fashioned Beef Stew
老的 - 造型 牛肉 炖

传统炖牛肉

[hɒt] [ˈbɪskɪts] ([piː] . [θriː])
Hot Biscuits (p . 3)
热的 饼干 (p . 3)

热饼干（第3页）

([ɔː(r)] [ˈeni] [hɒt] [bred] [ɒn] [ðɪs] [peɪdʒ])
(or any hot bread on this page)
(或者 任何 热的 面包 在 这 页)

（或本页上的任何热面包）

[ˈkæbɪdʒ] - [ˈrædɪʃ] [slɔː]
Cabbage - Radish Slaw
卷心菜 - 萝卜 凉拌卷心菜

卷心菜萝卜沙拉

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk] ([piː] . -)
Pineapple Upside - down Cake (p . 18)
菠萝 上行 - 向下 蛋糕 (p . -)

菠萝翻转蛋糕（第18页）

[ˈbʌtə(r)] [stɪks]
BUTTER STICKS
黄油 棍子

黄油棒

[ˈdɪfrənt] [ænd; ənd] [dɪˈlɪʃəs] .
Different and delicious .
不同的 和 可口的 .

别具风味，美味可口。

([ˈpiktʃəd] [ɒn][ˌɪnˈsaɪd][ɒv; əv] [bæk] [ˈkʌvə(r)] .)
(Pictured on inside of back cover .)
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

[meɪk] [ˈbɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[rəʊl][ˈɪntuː] 10x6 - [ˈrektæŋgl] .
Roll into 10x6 ' rectangle .
卷 进入 10x6 - 长方形 .

擀成 10x6 英寸的长方形。

[kʌt] [ɪn][hɑːf] [ˈleŋθwaɪz] .
Cut in half lengthwise .
切 在 一半 纵向 .

纵向切成两半。

[kʌt] [iːtʃ] [hɑːf][ˈɪntuː] - [strɪps] .
Cut each half into 12 strips .
切 每个 一半 进入 - 条状物 .

将每一半切成 12 条。

[melt] ⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)] ; [pɔː(r)][hɑːf][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] 13x9½x2 - ['ɒblɒŋ] [pæn] .

Melt	**⅓**	**cup**	**butter**	**;**	**pour**	**half**	**of**	**it**	**into**	**13x9½x2**	**'**	**oblong**	**pan**	**.**
熔化	⅓	杯子	黄油	;	倒	一半	的	它	进入	13x9½x2	-	长方形	平底锅	.

融化 ⅓ 杯黄油；将一半倒入 13x9½x2 英寸的长方形烤盘中。

[pleɪs] [strɪps] [ɪn][pæn] .

Place	**strips**	**in**	**pan**	**.**
地方	条状物	在	平底锅	.

将面条放入平底锅中。

[pɔː(r)] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][tɒps] .

Pour	**remaining**	**butter**	**over**	**tops**	**.**
倒	其余的	黄油	超过	最高额	.

将剩余的黄油淋在上面。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

[niːt] [trɪk] : [meɪk] [seɪm] [æz; əz]['bʌtə(r)] [stɪks] — [ɪk'sept] [kʌt][ɪn] [sk'weəz] , ['traɪˌæŋgl] , [raʊndz] .

Neat	**Trick**	**:**	**Make**	**same**	**as**	**Butter**	**Sticks**	**—**	**except**	**cut**	**in**	**squares**	**,**	**triangles**	**,**	**rounds**	**.**
整洁的	诡计	:	制作	相同的	作为	黄油	棍子	—	除了	切	在	正方形	,	三角形	,	回合	.

巧妙的小技巧：做法和制作黄油棒一样——只是要切成正方形、三角形、圆形。

[ɔː(r)][juːz][jɔː(r); jə(r)] ['kʊki] [kˈʌtəz] [ænd; ənd][hæv; həv][fʌn] .

Or	**use**	**your**	**cooky**	**cutters**	**and**	**have**	**fun**	**.**
或者	使用	你的	饼干	切割器	和	有	乐趣	.

或者用你的饼干模具，尽情享受制作饼干的乐趣吧。

[kwɪk] [pɑːrkɝhaʊs] [rəʊlz]

QUICK	**PARKERHOUSE**	**ROLLS**
快的	帕克豪斯	卷

快速帕克豪斯卷

[lʊk] [laɪk][rəʊlz] — [teɪst] [laɪk] ['bɪskɪts] .

Look	**like**	**rolls**	**—**	**taste**	**like**	**biscuits**	**.**
看	喜欢	卷	—	品尝	喜欢	饼干	.

外形像面包卷，味道像饼干。

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .

Make	**Biscuit**	**dough**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**.**
制作	饼干	面团	(	p	.	3	)	.

制作饼干面团（第 3 页）。

[rəʊl] ¼ - [θɪk] .

Roll	**¼**	**'**	**thick**	**.**
卷	¼	-	厚的	.

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð] 2½ - ['kʌtə(r)] .

Cut	**with**	**2½**	**'**	**cutter**	**.**
切	和	2½	-	刀具	.

用2½英寸的切割器切割。

['bʌtə(r)] ['laɪtli] [ænd; ənd][fəʊld][ɪn][hɑːf] .

Butter	**lightly**	**and**	**fold**	**in**	**half**	**.**
黄油	轻轻	和	折叠	在	一半	.

轻轻抹上黄油，然后对折。

[pleɪs] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ʌn'griːst] [raʊnd] ['leɪə(r)][pæn][ɔː(r)][skweə(r)][pæn] .

Place	**close**	**together**	**in**	**ungreased**	**round**	**layer**	**pan**	**or**	**square**	**pan**	**.**
地方	关闭	一起	在	未涂油的	圆形的	层	平底锅	或者	正方形	平底锅	.

将面团紧密地放入未涂油的圆形分层烤盘或方形烤盘中。

[beɪk] - [mɪn] . [faɪv]
Bake **10** **min** **.** **5**
烤 - 最小 . 5

烘烤10分钟。

[meɪn] ['dɪʃɪz]
MAIN **DISHES**
主要的 菜肴

主菜

[bɪg] - [hɑːtɪd] ['dɪʃɪz] . . . [braɪt] [ænd; ənd] ['tʃɪəf(ə)l] !
Big **-** **hearted** **dishes** **.** **.** **.** **bright** **and** **cheerful** **!**
大的 - 心地 菜肴 . . . 明亮的 和 快乐 !

饱含爱意的菜肴……色香味俱佳!

['betɪ] ['krɑːkər]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['tʃɪkɪn] [pɒt] [paɪ]
CHICKEN **POT** **PIE**
鸡 锅 馅饼

鸡肉馅饼

¼ [kʌp] ['tʃɪkɪn] [fæt][ɔː(r)]['bʌtə(r)]
¼ **cup** **chicken** **fat** **or** **butter**
¼ 杯子 鸡 胖的 或者 黄油

¼ 杯鸡油或黄油

¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
¼ **cup** **Bisquick**
¼ 杯子 Bisquick

¼ 杯 Bisquick

1½ [tiː es piː] .
1½ **tsp** **.**
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['tʃɪkɪn] [stɒk]
2 **cups** **chicken** **stock**
2 杯子 鸡 库存

2杯鸡汤

⅔ [kʌp] [kriːm]
⅔ **cup** **cream**
⅔ 杯子 奶油

⅔ 杯奶油

[θriː][tuː; tə][fɔːr][kʌps] ['tʃɪkɪn] ([lɑːdʒ] ['piːsɪz])

3	**to**	**4**	**cups**	**chicken**	**(**	**large**	**pieces**	**)**
3	到	4	杯子	鸡	(	大的	件	)

3至4杯鸡肉（大块）

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[hiːt] ['tʃɪkɪn] [fæt] ; [blend][ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] .

Heat	**chicken**	**fat**	**;**	**blend**	**in**	**Bisquick**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**.**
热	鸡	胖的	;	混合	在	Bisquick	,	盐	,	胡椒	.

热鸡油；拌入速溶面粉、盐、胡椒粉。

[teɪk] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Take	**from**	**heat**	**.**
拿	从	热	.

从火上移开。

[stɜː(r)][ɪn] ['tʃɪkɪn] [stɒk] , [kriːm] , ['tʃɪkɪn] .

Stir	**in**	**chicken**	**stock**	**,**	**cream**	**,**	**chicken**	**.**
搅拌	在	鸡	库存	,	奶油	,	鸡	.

加入鸡汤、奶油和鸡肉。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] ; [bɔɪl][wʌn][mɪn] . , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**boil**	**;**	**boil**	**1**	**min**	**.**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	熬	;	熬	1	最小	.	,	搅拌	不断地	.

煮沸；煮沸 1 分钟，不断搅拌。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['ɒblɒŋ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**into**	**oblong**	**baking**	**dish**	**.**
倒	进入	长方形	烘烤	盘子	.

倒入长方形烤盘中。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [miːt] [paɪ] ['tɒpɪŋ] ([piː] . [sɪks]) .

Cover	**with**	**Chicken**	**or**	**Meat**	**Pie**	**topping**	**(**	**p**	**.**	**6**	**)**	**.**
覆盖	和	鸡	或者	肉	馅饼	配料	(	p	.	6	)	.

盖上鸡肉或肉馅饼馅料（第 6 页）。

[beɪk] - [mɪn] . [fɔːr][tuː; tə][sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .

Bake	**15**	**min**	**.**	**4**	**to**	**6**	**servings**	**.**
烤	-	最小	.	4	到	6	份量	.

烘烤 15 分钟。可供 4 至 6 人食用。

['dʌb(ə)l] ['tʃɪkɪn] [pɒt] [paɪ]

DOUBLE	**CHICKEN**	**POT**	**PIE**
双倍的	鸡	锅	馅饼

双份鸡肉馅饼

['mʌltɪplaɪ][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['fleɪvə(r)][baɪ] ['ædɪŋ] [θriː][tuː; tə][fɔːr][tiː biː es piː] .

Multiply	**the**	**chicken**	**flavor**	**by**	**adding**	**3**	**to**	**4**	**tbsp**	**.**
乘	这	鸡	味道	经过	添加	3	到	4	汤匙	.

加入 3 至 4 汤匙，可增强鸡肉风味。

['tʃɪkɪn] [fæt][tuː; tə] ['bɪˌskwɪk] [wen] ['meɪkɪŋ] ['tɒpɪŋ] .

chicken	**fat**	**to**	**Bisquick**	**when**	**making**	**topping**	**.**
鸡	胖的	到	Bisquick	什么时候	制作	配料	.

制作酥皮时，在 Bisquick 粉中加入鸡油。

['feɪvərɪt] [pɔːk] [ænd; ənd] ['dʌmplɪŋz]

FAVORITE	**PORK**	**AND**	**DUMPLINGS**
最喜欢的	猪肉	和	饺子

最爱的猪肉和饺子

[sɪks] [pɔːk] [steɪks] [ɔː(r)] [tʃɒps]
6 pork steaks or chops
6 猪肉 牛排 或者 排骨

6块猪排或猪肋排

[wʌn] [med] . ['ʌnjən] , ['θɪnli] [slaɪst]
1 med . onion , thinly sliced
1 医学 . 洋葱 , 薄薄的 切片

1个中等大小的洋葱，切成薄片

¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[braʊn] [miːt] [ɪn] [diːp] ['skɪlɪt] [ɔː(r)] ['hevi] ['ket(ə)l] .
Brown meat in deep skillet or heavy kettle .
棕色的 肉 在 深的 煎锅 或者 重的 壶 .

用深煎锅或厚底锅将肉煎至棕色。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .
Season with salt and pepper ; add onion and water .
季节 和 盐 和 胡椒 ; 添加 洋葱 和 水 .

用盐和胡椒粉调味；加入洋葱和水。

['kʌvə(r)] ['skɪlɪt] ; ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] (- [tuː; tə] - [mɪn] .) .
Cover skillet ; simmer until meat is tender (40 to 50 min .) .
覆盖 煎锅 ; 煨 直到 肉 是 投标 (40 到 50 最小 .) .

盖上锅盖；小火慢炖至肉变软（40 至 50 分钟）。

[ˌeɪ diː 'diː] 1½ [tuː; tə] [θriː] [kʌps] ['wɔːtə(r)] .
Add 1½ to 3 cups water .
添加 1½ 到 3 杯子 水 .

加入 1.5 至 3 杯水。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make Dumplings (p . 2) .
制作 饺子 (p . 2) .

制作饺子（第 2 页）。

[drɒp] ['dʌmplɪŋz] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] .
Drop dumplings on top of hot mixture .
降低 饺子 在 顶部 的 热的 混合物 .

将饺子放在热的混合物上。

[kʊk] .
Cook .
厨师 .

厨师。

['θɪkən] ['lɪkwɪd] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['greɪvi] .
Thicken liquid with Bisquick for gravy .
加厚 液体 和 Bisquick 为了 肉汁 .

用速溶面粉勾芡，制成肉汁。

['siːz(ə)n] .
Season .
季节 .

季节。

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .
6 servings .
6 份量 .

6人份。

['kʌlə(r)] [nəʊt] : [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ɔː(r)] [tʃaɪvz] [tuː; tə] ['dʌmplɪŋz] .

Color	Note	:	Add	¼	cup	chopped	parsley	or	chives	to	dumplings	.
颜色	笔记	:	添加	¼	杯子	切碎	香菜	或者	细香葱	到	饺子	.

颜色提示：在饺子中加入 ¼ 杯切碎的欧芹或细香葱。

['sæmən] ['ræbɪt] [paɪ]

SALMON	RABBIT	PIE
三文鱼	兔子	馅饼

三文鱼兔肉派

[wʌn] - ['el biː] .

1	-	lb	.
1	-	磅	.

1磅

[kæn; kən] ['sæmən] , [dreɪnd] , [bəʊnd] , [ænd; ənd] [fleɪkt]

can	salmon	,	drained	,	boned	,	and	flaked
能	三文鱼	,	排水	,	骨	,	和	片状的

罐装鲑鱼，沥干水分，去骨，切碎

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] ['piːz] ([eit] - [ˌəʊ 'zed] .

1	cup	cooked	peas	(	8	-	oz	.
1	杯子	煮熟	豌豆	(	8	-	盎司	.

杯煮熟的豌豆（8 盎司）

[kæn; kən]) , [dreɪnd]

can	)	,	drained
能	)	,	排水

罐），已排干

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['faɪnli] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]

finely	chopped	green	pepper
精细地	切碎	绿色的	胡椒

切碎的青椒

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz] (¼ ['el biː] .)

1	cup	grated	cheese	(	¼	lb	.	)
1	杯子	磨碎的	奶酪	(	¼	磅	.	)

杯磨碎的奶酪（¼ 磅）

½ [kʌp] [mɪlk]

½	cup	milk
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[ˌmeɪə'neɪz]

mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

⅓ [kʌp] [mɪlk]

⅓	cup	milk
⅓	杯子	牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 **cup** **Bisquick**
1 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[mɪks] ['sæmən] , ['piːz] , [griːn] ['pepə(r)] ; [spred] [ɪn] [griːzd] 10x6 ″ ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Mix **salmon** **,** **peas** **,** **green** **pepper** **;** **spread** **in** **greased** **10x6** **″** **baking** **dish** **.**
混合 三文鱼 , 豌豆 , 绿色的 胡椒 ; 传播 在 涂油 10x6 ″ 烘烤 盘子 .

将鲑鱼、豌豆、青椒混合；铺在抹了油的 10x6 英寸烤盘中。

[blend] [tʃiːz] , ½ [kʌp] [mɪlk] ; [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['sæmən] .
Blend **cheese** **,** **½** **cup** **milk** **;** **pour** **over** **salmon** **.**
混合 奶酪 , ½ 杯子 牛奶 ; 倒 超过 三文鱼 .

将奶酪和半杯牛奶混合；淋在鲑鱼上。

[mɪks] [ˌmeɪə'neɪz] , ⅓ [kʌp] [mɪlk] , ['bɪˌskwɪk] [wɪð] [fɔːk] .
Mix **mayonnaise** **,** **⅓** **cup** **milk** **,** **Bisquick** **with** **fork** **.**
混合 蛋黄酱 , ⅓ 杯子 牛奶 , Bisquick 和 叉 .

用叉子将蛋黄酱、1/3 杯牛奶和 Bisquick 混合。

[drɒp] [wɪð] [spuːn] [ɒn] ['sæmən] ['mɪkstʃə(r)] .
Drop **with** **spoon** **on** **salmon** **mixture** **.**
降低 和 勺子 在 三文鱼 混合物 .

用勺子将混合物滴在鲑鱼混合物上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Bake **10** **to** **15** **min** **.** **,** **until** **browned** **.**
烤 - 到 - 最小 . , 直到 棕色 .

烤10到15分钟，直到表面呈棕色。

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .
6 **servings** **.**
6 份量 .

6人份。

[kɔːn] [ænd; ənd] [ʃrɪmp] ['kæsərəʊl]
CORN **AND** **SHRIMP** **CASSEROLE**
玉米 和 虾 沙锅

玉米虾仁砂锅

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
⅓ **cup** **chopped** **green** **pepper**
⅓ 杯子 切碎 绿色的 胡椒

1/3 杯切碎的青椒

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
finely **chopped** **onion**
精细地 切碎 洋葱

切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[fæt]
fat
胖的

胖的

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bɪˌskwɪk]
Bisquick
Bisquick

Bisquick

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [kriːm] - [staɪl] [kɔːn] ([nəʊ] . - [kæn; kən])
2 **cups** **cream** **-** **style** **corn** **(** **no** **.** **303** **can** **)**
2 杯子 奶油 - 风格 玉米 (不 . - 能)

杯奶油玉米（303 号罐头）

[wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]
1 **egg** **,** **slightly** **beaten**
1 蛋 , 轻微地 被打败

1个鸡蛋，略微打散

1½ [kʌps] [kliːnd] [rɔː] [ɔː(r)] [kʊkt] [ʃrɪmp]
1½ **cups** **cleaned** **raw** **or** **cooked** **shrimp**
1½ 杯子 已清洗 生的 或者 煮熟 虾

1.5 杯已清洗干净的生虾或熟虾

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt] .)
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **.** **)**
热 烤箱 到 450° (热的 .)

将烤箱预热至450°（高温）。

['səʊteɪ] [griːn] ['pepə(r)][ænd; ənd]['ʌnjən][ɪn][hɒt][fæt] .
Sauté **green** **pepper** **and** **onion** **in** **hot** **fat** **.**
炒 绿色的 胡椒 和 洋葱 在 热的 胖的 .

用热油爆香青椒和洋葱。

[blend] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] .
Blend **in** **Bisquick** **,** **salt** **,** **pepper** **.**
混合 在 Bisquick , 盐 , 胡椒 .

加入速溶面粉、盐和胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːn] .

Add	corn	.
添加	玉米	.

加入玉米。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪlz] .

Stir	until	mixture	boils	.
搅拌	直到	混合物	沸腾	.

搅拌至混合物沸腾。

[teɪk] [frɒm; frəm] [hiːt] ; ['grædʒuəli] [stɜː(r)] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [eg] .

Take	from	heat	;	gradually	stir	mixture	into	egg	.
拿	从	热	;	逐步地	搅拌	混合物	进入	蛋	.

从火上移开；将混合物慢慢搅拌到鸡蛋中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʃrɪmp] ; [pɔː(r)] ['ɪntuː] [griːzd] 1½ - [ˌkjuː 'tiː] .

Add	shrimp	;	pour	into	greased	1½	-	qt	.
添加	虾	;	倒	进入	涂油	1½	-	qt	.

加入虾；倒入抹了油的 1.5 夸脱容器中。

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

baking	dish	.
烘烤	盘子	.

烤盘。

['kʌvə(r)] [wɪð] [miːt] [paɪ] ['tɒpɪŋ] ([piː] . [sɪks]) .

Cover	with	Meat	Pie	topping	(	p	.	6	)	.
覆盖	和	肉	馅饼	配料	(	p	.	6	)	.

盖上肉馅饼馅料（第 6 页）。

[beɪk] - [mɪn] . [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] ['sɜːvɪŋz] . [sɪks]

Bake	15	min	.	4	to	6	servings	.	6
烤	-	最小	.	4	到	6	份量	.	6

烘烤15分钟。可供4至6人食用。

['sʌndeɪ] ['dɪnə(r)]

SUNDAY	DINNER
星期日	晚餐

周日晚餐

[ɒn] ['sætədeɪ] [naɪt]

ON	SATURDAY	NIGHT
在	周六	夜晚

周六晚上

['ʌv(ə)n] - [krɪsp] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts]

Oven	-	Crisp	Chicken	and	Biscuits
烤箱	-	脆	鸡	和	饼干

烤箱脆皮鸡肉和饼干

['brɒkəli] [wɪð] ['lemən] ['bʌtə(r)]

Broccoli	with	Lemon	Butter
西兰花	和	柠檬	黄油

柠檬黄油西兰花

[tə'mɑːtəʊ] - ['kjuːkʌmbə(r)] ['sæləd]

Tomato	-	Cucumber	Salad
番茄	-	黄瓜	沙拉

番茄黄瓜沙拉

['strɔːbəri] ['glæseɪ] [ʃɔːt] [paɪ] ([piː] . [naɪn])

Strawberry	Glacé	Short	Pie	(	p	.	9	)
草莓	冰霜	短的	馅饼	(	p	.	9	)

草莓糖霜短馅饼（第 9 页）

['kɒfi]
Coffee
咖啡

咖啡

['ʌv(ə)n] - [krɪsp] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts]
OVEN - CRISP CHICKEN AND BISCUITS
烤箱 - 脆 鸡 和 饼干

烤箱脆皮鸡肉和饼干

['bɪskɪts] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] [beɪkt] [tə'geðə(r)] .
Biscuits and chicken baked together .
饼干 和 鸡 烘焙 一起 .

饼干和鸡肉一起烘烤。

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 cup Bisquick
1 杯子 Bisquick

1 杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː] [tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

2 茶匙

[iːtʃ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
each salt and paprika
每个 盐 和 辣椒

每份盐和辣椒粉

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

½ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ] ([hɑːf] ['bʌtə(r)])
½ cup shortening (half butter)
½ 杯子 缩短 (一半 黄油)

½ 杯起酥油（相当于一半黄油）

[wʌn] [kʌt] - [ʌp] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn]
1 cut - up frying chicken
1 切 - 向上 煎炸 鸡

1 块切好的炸鸡

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 425° ([hɒt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['siːzniŋz] [ɪn] ['peɪpə(r)] [bæg] .
Mix Bisquick , seasonings in paper bag .
混合 Bisquick , 调味料 在 纸 包 .

将速溶面粉和调味料放入纸袋中混合。

[melt] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ɪn] 13x9½x2 - ['ɒblɒŋ] [pæn] .
Melt shortening in oven in 13x9½x2 - oblong pan .
熔化 缩短 在 烤箱 在 13x9½x2 - 长方形 平底锅 .

在烤箱中，将起酥油倒入13x9½x2英寸的长方形烤盘中融化。

[ʃeɪk] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ə; eɪ][bæg][ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [tuː; tə] [kəʊt] ['θʌrəli] .

Shake	**pieces**	**of**	**chicken**	**in**	**a**	**bag**	**a**	**few**	**at**	**a**	**time**	**to**	**coat**	**thoroughly**	**.**
摇	件	的	鸡	在	一个	包	一个	很少	在	一个	时间	到	外套	彻底	.

将鸡块分批放入袋中摇晃，使其充分裹上调料。

[leɪ] ['tʃɪkɪn] , [skɪn] [saɪd] [daʊn] , [ɪn]['sɪŋg(ə)l]['leɪə(r)][ɪn] [hɒt] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Lay	**chicken**	**,**	**skin**	**side**	**down**	**,**	**in**	**single**	**layer**	**in**	**hot**	**shortening**	**.**
莱	鸡	,	皮肤	边	向下	,	在	单身的	层	在	热的	缩短	.

将鸡肉皮朝下，单层平铺在热油中。

[beɪk] - [mɪn] .

Bake	**45**	**min**	**.**
烤	-	最小	.

烘烤 45 分钟。

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .

Make	**Biscuits**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**.**
制作	饼干	(	p	.	3	)	.

制作饼干（第 3 页）。

[tɜːn] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [pʊʃ] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ɪn][pæn] ; [set] ['bɪskɪts] [ɪn]['sɪŋg(ə)l]['leɪə(r)][ɒn]['ʌðə(r)]

Turn	**chicken**	**and**	**push**	**to**	**one**	**side**	**in**	**pan**	**;**	**set**	**biscuits**	**in**	**single**	**layer**	**on**	**other**
转动	鸡	和	推	到	一	边	在	平底锅	;	放	饼干	在	单身的	层	在	其他

[saɪd] .

side	**.**
边	.

将鸡肉翻面，推到锅的一侧；将饼干单层平铺在另一侧。

[beɪk] [ə'nʌðə(r)] - [mɪn] . , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['bɪskɪts] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪtli] [braʊn] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] ['tendə(r)] .

Bake	**another**	**15**	**min**	**.**	**,**	**or**	**until**	**biscuits**	**are**	**lightly**	**browned**	**and**	**chicken**	**tender**	**.**
烤	其他	-	最小	.	,	或者	直到	饼干	是	轻轻	棕色	和	鸡	投标	.

再烤 15 分钟，或直到饼干呈浅棕色且鸡肉变软为止。

[fɔːr] [s'ɜːvɪŋz] .

4	**servings**	**.**
4	份量	.

4人份。

[tuː; tə] [meɪk] ['greɪvi] , [rɪ'muːv] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [tuː; tə] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] .

To	**make**	**gravy**	**,**	**remove**	**chicken**	**and**	**biscuits**	**to**	**serving**	**platter**	**.**
到	制作	肉汁	,	消除	鸡	和	饼干	到	服务	拼盘	.

制作肉汁时，将鸡肉和饼干取出放在上菜盘中。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

Add	**2**	**tbsp**	**.**
添加	2	汤匙	.

加入 2 汤匙。

['bɪˌskwɪk] ([seɪvd] [frɒm; frəm] ['dredʒɪŋ]) [tuː; tə] ['drɪpɪŋ] [ɪn][pæn] .

Bisquick	**(**	**saved**	**from**	**dredgings**	**)**	**to**	**drippings**	**in**	**pan**	**.**
Bisquick	(	已保存	从	疏浚	)	到	滴落物	在	平底锅	.

将 Bisquick（从油炸过程中收集的）倒入平底锅中的油滴中。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] ['bʌbli] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**until**	**mixture**	**is**	**smooth**	**and**	**bubbly**	**.**
厨师	超过	低的	热	直到	混合物	是	光滑的	和	起泡酒	.

小火慢煮至混合物变得顺滑并冒泡。

[teɪk] [frɒm; frəm] [hiːt] ; ['grædʒuəli][stɜː(r)][ɪn][ə'baʊt] 1½ [kʌps] [hɒt]['wɔːtə(r)] .

Take	**from**	**heat**	**;**	**gradually**	**stir**	**in**	**about**	**1½**	**cups**	**hot**	**water**	**.**
拿	从	热	;	逐步地	搅拌	在	关于	1½	杯子	热的	水	.

从火上移开；慢慢倒入约 1.5 杯热水并搅拌。

[bɔɪl] [wʌn] [mɪn] .
Boil **1** **min** **.**
熬 1 最小 .

煮沸 1 分钟。

['tjuːnə] ['brɒkəli] ['kæsərəʊl]
TUNA **BROCCOLI** **CASSEROLE**
金枪鱼 西兰花 沙锅

金枪鱼西兰花砂锅

['brɒkəli] [raɪt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['bɪskɪts] !
Broccoli **right** **in** **your** **biscuits** **!**
西兰花 正确的 在 你的 饼干 !

饼干里就加了西兰花!

[wʌn] [ˌpiː'keɪdʒiː] .
1 **pkg** **.**
1 包装 .

1 包

['frəʊz(ə)n] ['brɒkəli]
frozen **broccoli**
冷冻 西兰花

冷冻西兰花

['sɛvən] - [ˌəʊ 'zed] .
7 **-** **oz** **.**
7 - 盎司 .

7盎司

[kæn; kən] ['tjuːnə] , [dreɪnd] [ænd; ənd] ['brəʊkən]
can **tuna** **,** **drained** **and** **broken**
能 金枪鱼 , 排水 和 破碎的

罐装金枪鱼，沥干水分并掰碎

10½ - [ˌəʊ 'zed] .
10½ **-** **oz** **.**
10½ - 盎司 .

10½盎司

[kæn; kən] [kriːm] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] [suːp]
can **cream** **of** **mushroom** **soup**
能 奶油 的 蘑菇 汤

奶油蘑菇汤

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[dæʃ] [sɔːlt]
dash **salt**
短跑 盐

撒点盐

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[kʊk] ['brɒkəli] [ʌn'tɪl] ['ɔːlməʊst] ['tendə(r)] .
Cook **broccoli** **until** **almost** **tender** **.**
厨师 西兰花 直到 几乎 投标 .

西兰花煮至快熟。

[snɪp] [ɒf] [ɪ'nʌf] [bʌdz] [tu:; tə] [meɪk] [wʌn] / [fɔ:r] [kʌp] ([seɪv] [fɔ:(r); fə(r)] ['bɪskɪts]) .

Snip	off	enough	buds	to	make	1	/	4	cup	(	save	for	biscuits	)	.
剪	离开	足够的	花蕾	到	制作	1	/	4	杯子	(	节省	为了	饼干	)	.

剪下足够的花蕾，制成 1/4 杯（留着做饼干）。

[kʌt] [rest] ['ɪntu:] [baɪt] - [saɪzd] ['pi:sɪz] , [pleɪs] [ɪn] [gri:zd] [naɪn] - [skweə(r)] [pæn] .

Cut	rest	into	bite	-	sized	pieces	,	place	in	greased	9	'	square	pan	.
切	休息	进入	咬	-	尺寸	件	,	地方	在	涂油	9	-	正方形	平底锅	.

将剩余部分切成一口大小的块，放入抹了油的 9 英寸方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['tju:nə] .

Sprinkle	with	tuna	.
撒	和	金枪鱼	.

撒上金枪鱼碎。

[mɪks] [su:p] , [mɪlk] , [sɔ:lt] ; [pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] ['tju:nə] .

Mix	soup	,	milk	,	salt	;	pour	over	tuna	.
混合	汤	,	牛奶	,	盐	;	倒	超过	金枪鱼	.

将汤、牛奶和盐混合；淋在金枪鱼上。

[meɪk] ['brɒkəli] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([si:] [bɪ'ləʊ]) [ænd; ənd] [drɒp] [wɪð] ['ti:spu:n] ['əʊvə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .

Make	Broccoli	Biscuit	dough	(	see	below	)	and	drop	with	teaspoon	over	mixture	.
制作	西兰花	饼干	面团	(	看	以下	)	和	降低	和	茶匙	超过	混合物	.

制作西兰花饼干面团（见下文），用茶匙舀到混合物上。

[beɪk] - [mɪn] . [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz] .

Bake	15	min	.	6	servings	.
烤	-	最小	.	6	份量	.

烘烤15分钟，可供6人食用。

['brɒkəli] ['bɪskɪts]

BROCCOLI	BISCUITS
西兰花	饼干

西兰花饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([pi:] . [θri:]) — [ɪk'sept] [stɜ:(r)] ¼ [kʌp] [kʊkt] ['brɒkəli] [bʌdz] ['ɪntu:] ['bɪˌskwɪk] [bɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [mɪlk] .

Make	Biscuits	(	p	.	3	)	—	except	stir	¼	cup	cooked	broccoli	buds	into	Bisquick	before	adding	milk	.
制作	饼干	(	p	.	3	)	—	除了	搅拌	¼	杯子	煮熟	西兰花	花蕾	进入	Bisquick	前	添加	牛奶	.

制作饼干（第 3 页）——但要在加入牛奶之前，将 1/4 杯煮熟的西兰花芽拌入 Bisquick 中。

['krɪspi] [fraɪd] [fɪʃ]

CRISPY	FRIED	FISH
酥脆	油煎	鱼

香脆炸鱼

[ju:; jʊ] ['nevə(r)] ['teɪstɪd] [fɪʃ] [səʊ] [krɪsp] [ænd; ənd] [gʊd] .

You	never	tasted	fish	so	crisp	and	good	.
你	绝不	尝过	鱼	所以	脆	和	好的	.

你从未尝过如此酥脆美味的鱼肉。

[ɪts] [ðə; ði] ['bɪˌskwɪk] [ðæt] [dʌz] [ˌaɪ 'ti:] .

It's	the	Bisquick	that	does	it	.
它是	这	Bisquick	那	做	它	.

是速溶面粉起了作用。

(['piktʃəd] [ɒn] ['kʌvə(r)] .)

(	Pictured	on	cover	.	)
(	如图所示	在	覆盖	.	)

（封面图片所示。）

[pleɪs] [sɪks] ['sɜːvɪŋ] - [saɪzd] [fɪʃ] ['fɪlɪt] [ɪn] ['ʃæləʊ] [pæn] .

Place	**6**	**serving**	**-**	**sized**	**fish**	**fillets**	**in**	**shallow**	**pan**	**.**
地方	6	服务	-	尺寸	鱼	鱼片	在	浅的	平底锅	.

将6块适量鱼片放入浅盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtəmɪlk] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ænd; ənd][wʌn][tiː es piː] .

Add	**buttermilk**	**to**	**cover**	**and**	**1**	**tsp**	**.**
添加	酪乳	到	覆盖	和	1	茶匙	.

加入酪乳至没过食材，再加入 1 茶匙。

[sɔːlt][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [fɪʃ] .

salt	**for**	**each**	**pound**	**of**	**fish**	**.**
盐	为了	每个	磅	的	鱼	.

每磅鱼加盐。

[let] [stænd] [ə'baʊt] ½ [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

Let	**stand**	**about**	**½**	**hr**	**.**
让	站立	关于	½	hr	.

静置约半小时。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

[dɪp] [iːtʃ] ['fɪlɪt] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .

Dip	**each**	**fillet**	**in**	**Bisquick**	**.**
蘸	每个	鱼片	在	Bisquick	.

将每片鱼柳蘸上速溶面粉。

[fraɪ] ['kwɪkli] [ɪn] ¼ [kʌp] [hɒt][fæt] ([pɑːt] ['bʌtə(r)]) [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [krɪsp][ɒn][wʌn] [saɪd] ;

Fry	**quickly**	**in**	**¼**	**cup**	**hot**	**fat**	**(**	**part**	**butter**	**)**	**until**	**well**	**browned**	**and**	**slightly**	**crisp**	**on**	**one**	**side**	**;**
炒	迅速地	在	¼	杯子	热的	胖的	(	部分	黄油	)	直到	出色地	棕色	和	轻微地	脆	在	一	边	;

用 1/4 杯热油（部分为黄油）快速煎炸，直至一面呈金黄色且略微酥脆；

[tɜːn] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ɒn]['sekənd][saɪd] .

turn	**and**	**repeat**	**on**	**second**	**side**	**.**
转动	和	重复	在	第二	边	.

翻面，重复上述步骤，换另一面。

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .

6	**servings**	**.**
6	份量	.

6人份。

['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [miːt] [paɪ]

CHICKEN	**OR**	**MEAT**	**PIE**
鸡	或者	肉	馅饼

鸡肉派或肉派

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .

Make	**Biscuit**	**dough**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**.**
制作	饼干	面团	(	p	.	3	)	.

制作饼干面团（第 3 页）。

[pæt][ɔː(r)][rəʊl][tuː; tə][fɪt][tɒp][ɒv; əv]['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pat	or	roll	to	fit	top	of	baking	dish	.
拍	或者	卷	到	合身	顶部	的	烘烤	盘子	.

拍打或擀平，使其贴合烤盘顶部。

([hɑːf]['resəpi][fɪts][eɪt] - [dɪʃ] .)

(	Half	recipe	fits	8	'	dish	.	)
(	一半	食谱	适合	8	-	盘子	.	)

（半份食谱适合 8 英寸烤盘。）

[kʌt] [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː][slɪts][ɪn]['sentə(r)] .

Cut	2	or	3	slits	in	center	.
切	2	或者	3	缝隙	在	中心	.

在中心切开 2 或 3 个口子。

[pleɪs] [ɒn][hɒt] [kʊkt] ['mɪkstʃə(r)] .

Place	on	hot	cooked	mixture	.
地方	在	热的	煮熟	混合物	.

放在热腾腾的煮熟混合物上。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . ['sɛvən]

Bake	about	15	min	.	7
烤	关于	-	最小	.	7

烘烤约15分钟。

['frɪtəz]

FRITTERS
油炸饼

油炸饼

[tuː; tə][gəʊ] [wɪð] [fraɪd] ['tʃɪkɪn] . . . [æz; əz] [prɪ'peəd] [baɪ] ['sʌðən] [kʊks] .

To	go	with	fried	chicken	.	.	.	as	prepared	by	southern	cooks	.
到	去	和	油煎	鸡	.	.	.	作为	准备	经过	南部	厨师	.

搭配炸鸡.....就像南方厨师做的那样。

[ænd; ənd][traɪ][ðə; ði][fruːt] ['frɪtəz] [fɔː(r); fə(r)] [dɪ'zɜːt] .

And	try	the	fruit	fritters	for	dessert	.
和	尝试	这	水果	油炸饼	为了	甜点	.

甜点可以试试水果油炸饼。

(['piktʃəd] [ɒn][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [bæk] ['kʌvə(r)] .)

(	Pictured	on	inside	of	back	cover	.	)
(	如图所示	在	里面	的	后退	覆盖	.	)

（图片见封底内页。）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2	cups	Bisquick
2	杯子	Bisquick

2 杯 Bisquick

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	cup	milk
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [fruːt] [ɔː(r)] [kʊkt] ['vedʒtəb(ə)lz] ([sʌtʃ] [æz; əz] [kɔːn] ['kɜːrnl] , [kʌt] - [ʌp] ['paɪnæp(ə)l] ,

2	**cups**	**fruit**	**or**	**cooked**	**vegetables**	**(**	**such**	**as**	**corn**	**kernels**	**,**	**cut**	**-**	**up**	**pineapple**	**,**
2	杯子	水果	或者	煮熟	蔬菜	(	这样的	作为	玉米	内核	,	切	-	向上	菠萝	,

['piːtʃɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .) , [dreɪnd]

peaches	**,**	**etc**	**.**	**)**	**,**	**drained**
桃子	,	ETC	.	)	,	排水

杯水果或煮熟的蔬菜（例如玉米粒、切块菠萝、桃子等），沥干水分

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , [mɪlk] , [eg] , [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] (['bætə(r)] [wɪl] [biː; bi] ['lʌmpi]) .

Mix	**Bisquick**	**,**	**milk**	**,**	**egg**	**,**	**until**	**well**	**blended**	**(**	**batter**	**will**	**be**	**lumpy**	**)**	**.**
混合	Bisquick	,	牛奶	,	蛋	,	直到	出色地	混合	(	连击	将要	是	凹凸不平	)	.

将 Bisquick 粉、牛奶、鸡蛋混合，直至充分混合（面糊会有结块）。

[stɜː(r)] [ɪn] [fruːt] [ɔː(r)] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Stir	**in**	**fruit**	**or**	**vegetables**	**.**
搅拌	在	水果	或者	蔬菜	.

加入水果或蔬菜。

[drɒp] [baɪ] [smɔːl] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɪntuː] [diːp] [hɒt] [fæt] (- [tuː; tə] 375°) .

Drop	**by**	**small**	**teaspoonfuls**	**into**	**deep**	**hot**	**fat**	**(**	**360**	**to**	**375°**	**)**	**.**
降低	经过	小的	茶匙	进入	深的	热的	胖的	(	-	到	375°	)	.

用小茶匙将面糊滴入滚烫的油脂中（360 至 375°）。

[tɜːn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ʌn'tɪl] ['gəʊldən] [braʊn] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] .

Turn	**and**	**fry**	**until**	**golden**	**brown**	**on**	**both**	**sides**	**.**
转动	和	炒	直到	金的	棕色的	在	两个都	侧面	.

翻面煎至两面金黄。

[dreɪn] [ɒn] [əb'zɔːbənt; əb'sɔːbənt] ['peɪpə(r)] .

Drain	**on**	**absorbent**	**paper**	**.**
流走	在	吸收剂	纸	.

沥干水分，放在吸水纸上。

[meɪks] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [diː oʊ ziː] .

Makes	**about**	**2**	**doz**	**.**
制作	关于	2	打	.

大约可做2打。

['bɪˌskwɪk] ['nuːd(ə)lz]

BISQUICK	**NOODLES**
比斯奎克	面条

必胜客面条

[ə; eɪ] [nju:] ['iːzɪə] [wei] [tuː; tə] [meɪk] ['riːəl] [ˌhəʊm'meɪd] ['nuːd(ə)lz] .

A	**new**	**easier**	**way**	**to**	**make**	**real**	**homemade**	**noodles**	**.**
一个	新的	更轻松	方式	到	制作	真实的	自制	面条	.

一种更简便的自制面条新方法。

[wɜːk] [wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk] ['ɪntuː] [wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n] .

Work	**1**	**cup**	**Bisquick**	**into**	**1**	**egg**	**,**	**beaten**	**.**
工作	1	杯子	Bisquick	进入	1	蛋	,	被打败	.

将 1 杯 Bisquick 混合到 1 个打散的鸡蛋中。

[rəʊl] [ænd; ənd] [stretʃ] [dəʊ] [tuː; tə] ['peɪpə(r)] ['θɪnnəs] .

Roll	**and**	**stretch**	**dough**	**to**	**paper**	**thinness**	**.**
卷	和	拉紧	面团	到	纸	薄	.

擀开并拉伸面团至纸一样薄。

[kʌt] ['ɪntuː] 1½ - [sk'weəz] [ɔː(r)] ['regjələ(r)] ['nuːd(ə)l] [strɪps] .

Cut	**into**	**1½**	**'**	**squares**	**or**	**regular**	**noodle**	**strips**	**.**
切	进入	1½	-	正方形	或者	常规的	面条	条状物	.

切成 1½ 英寸见方的小块或普通面条。

['kʌvə(r)] ['laɪtli] [wɪð] ['taʊəl] [ænd; ənd] [let] [draɪ] [ə'baʊt] [sɪks] [ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

Cover	**lightly**	**with**	**towel**	**and**	**let**	**dry**	**about**	**6**	**hr**	**.**
覆盖	轻轻	和	毛巾	和	让	干燥	关于	6	hr	.

用毛巾轻轻盖住，晾干约 6 小时。

[ɔː(r)] [ˌəʊvə'naɪt] [ʌn'tɪl] ['brɪt(ə)l] .

or	**overnight**	**until**	**brittle**	**.**
或者	过夜	直到	脆	.

或者过夜直到变脆。

[drɒp] ['ɪntuː] ['sɪmərɪŋ] [brɒθ] [ɔː(r)] [θɪn] ['greɪvi] .

Drop	**into**	**simmering**	**broth**	**or**	**thin**	**gravy**	**.**
降低	进入	煨煮	肉汤	或者	薄的	肉汁	.

放入正在煨煮的肉汤或稀肉汁中。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli][ə'baʊt] - [mɪn] . , [ɔː(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] .

Cover	**and**	**cook**	**gently**	**about**	**15**	**min**	**.**	**,**	**or**	**until**	**tender**	**.**
覆盖	和	厨师	轻轻地	关于	-	最小	.	,	或者	直到	投标	.

盖上锅盖，小火煮约 15 分钟，或直至变软。

[fɔːr][tuː; tə][sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .

4	**to**	**6**	**servings**	**.**
4	到	6	份量	.

4至6人份。

['bredɪŋ] [miːt] , ['tʃɪkɪn] , [siː] [fuːd] , [ɔː(r)] [fɪʃ] .

Breading	**meat**	**,**	**chicken**	**,**	**sea**	**food**	**,**	**or**	**fish**	**.**
面包屑	肉	,	鸡	,	海	食物	,	或者	鱼	.

给肉类、鸡肉、海鲜或鱼类裹上面包屑。

['sɪmpli] [kəʊt] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] .

Simply	**coat**	**with**	**Bisquick**	**.**
简单地	外套	和	Bisquick	.

只需涂上一层 Bisquick 粉即可。

[ɔː(r)][dɪp][ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [ðen] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] , [ðen] ['bɪˌskwɪk] .

Or	**dip**	**in**	**Bisquick**	**,**	**then**	**slightly**	**beaten**	**egg**	**,**	**then**	**Bisquick**	**.**
或者	蘸	在	Bisquick	,	然后	轻微地	被打败	蛋	,	然后	Bisquick	.

或者先蘸一层速溶面粉，再蘸一层稍微打散的鸡蛋液，然后再蘸一层速溶面粉。

['fleɪvə(r)] [wɪð] ['ʌnjən] [ɔː(r)]['gɑːlɪk][ɔː(r)] ['seləri] [sɔːlt] , [ɔː(r)][jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] ['siːzniŋz] .

Flavor	**with**	**onion**	**or**	**garlic**	**or**	**celery**	**salt**	**,**	**or**	**your**	**favorite**	**seasonings**	**.**
味道	和	洋葱	或者	蒜	或者	芹菜	盐	,	或者	你的	最喜欢的	调味料	.

可以用洋葱、大蒜、芹菜盐或你喜欢的其他调味料调味。

['meksɪkən] ['dɪnə(r)]

MEXICAN	**DINNER**
墨西哥人	晚餐

墨西哥晚餐

['pɜːfɪkt] [kɔːn] [bred] ['bætə(r)] , [ænd; ənd][səʊ] ['iːzi] [naʊ] .

Perfect	**corn**	**bread**	**batter**	**,**	**and**	**so**	**easy**	**now**	**.**
完美的	玉米	面包	连击	,	和	所以	简单的	现在	.

完美的玉米面包面糊，而且做法非常简单。

[wʌn][kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

1	**cup**	**chopped**	**onion**
1	杯子	切碎	洋葱

1 杯切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[fæt]
fat
胖的

胖的

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[graʊnd] [biːf]
ground **beef**
地面 牛肉

碎牛肉

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['tʃɪli] ['paʊdə(r)]
chili **powder**
辣椒 粉末

辣椒粉

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
Worcestershire **sauce**
伍斯特郡 酱

伍斯特沙司

10½ - [ˌəʊ 'zed] .
10½ **-** **oz** **.**
10½ - 盎司 .

10½盎司

[kæn; kən][tə'mɑːtəʊ] [suːp]
can **tomato** **soup**
能 番茄 汤

罐装番茄汤

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[braʊn] ['ʌnjən] [ɪn] [hɒt] [fæt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [miːt] [ænd; ənd] [braʊn] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .

Brown	**onion**	**in**	**hot**	**fat**	**;**	**add**	**meat**	**and**	**brown**	**until**	**crumbly**	**.**
棕色的	洋葱	在	热的	胖的	;	添加	肉	和	棕色的	直到	易碎的	.

用热油将洋葱炒至焦黄；加入肉末炒至肉末呈碎屑状。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] , [suːp] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ; [brɪŋ] [dʒʌst][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .

Add	**seasonings**	**,**	**soup**	**,**	**and**	**water**	**;**	**bring**	**just**	**to**	**boiling**	**,**	**stirring**	**occasionally**	**.**
添加	调味料	,	汤	,	和	水	;	带来	只是	到	沸腾	,	搅拌	偶尔	.

加入调味料、汤和水；煮沸，偶尔搅拌。

[pɔː(r)] [kɔːn] [bred] ['bætə(r)]['əʊvə(r)] [miːt] [ɪn] ['skɪlɪt] .

Pour	**Corn**	**Bread**	**Batter**	**over**	**meat**	**in**	**skillet**	**.**
倒	玉米	面包	连击	超过	肉	在	煎锅	.

将玉米面包面糊倒在煎锅里的肉上。

[beɪk] - [mɪn] . [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] .

Bake	**20**	**min**	**.**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
烤	-	最小	.	6	到	8	份量	.

烘烤20分钟。可供6至8人食用。

[kɔːn] [bred] ['bætə(r)] :

Corn	**Bread**	**Batter**	**:**
玉米	面包	连击	:

玉米面包面糊：

[mɪks] [wel] [wɪð] [fɔːk] ¾ [kʌp] ['bɪˌskwɪk] , ¾ [kʌp] [kɔːn] [miːl] , ½ [tiː es piː] .

Mix	**well**	**with**	**fork**	**¾**	**cup**	**Bisquick**	**,**	**¾**	**cup**	**corn**	**meal**	**,**	**½**	**tsp**	**.**
混合	出色地	和	叉	¾	杯子	Bisquick	,	¾	杯子	玉米	一顿饭	,	½	茶匙	.

用叉子将 ¾ 杯 Bisquick、¾ 杯玉米粉、½ 茶匙混合均匀。

[sɔːlt] , [wʌn] [eg] , ¾ [kʌp] [mɪlk] .

salt	**,**	**1**	**egg**	**,**	**¾**	**cup**	**milk**	**.**
盐	,	1	蛋	,	¾	杯子	牛奶	.

盐，1个鸡蛋，¾杯牛奶。

['bætə(r)] [fraɪd] [ʃrɪmp]

BATTER	**FRIED**	**SHRIMP**
连击	油煎	虾

裹面糊炸虾

(['piktʃəd] [ɒn][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [bæk] ['kʌvə(r)] .)

(	**Pictured**	**on**	**inside**	**of**	**back**	**cover**	**.**	**)**
(	如图所示	在	里面	的	后退	覆盖	.	)

（图片见封底内页。）

[wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]

1	**egg**	**,**	**slightly**	**beaten**
1	蛋	,	轻微地	被打败

1个鸡蛋，略微打散

¼ [kʌp]['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**water**
¼	杯子	水

¼ 杯水

½ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

½	**cup**	**Bisquick**
½	杯子	Bisquick

半杯 Bisquick

¼ [tiː es piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd]
salt , if desired
盐 , 如果 想要的

如果需要，可以加盐

- - [ˌəʊ ˈzed] . [bɒks][ˈfrəʊz(ə)n] [ʃrɪmp] ([əˈbaʊt] -) [ɔː(r)] [freʃ] [ʃrɪmp]
12 - oz . box frozen shrimp (about 17) or fresh shrimp
- - 盎司 . 盒子 冷冻 虾 (关于 -) 或者 新鲜的 虾

12盎司盒装冷冻虾（约17只）或鲜虾

[mɪks] [eg] , [ˈwɔːtə(r)] .
Mix egg , water .
混合 蛋 , 水 .

将鸡蛋和水混合。

[biːt] [ɪn] [ˈbɪˌskwɪk] , [sɔːlt] .
Beat in Bisquick , salt .
打 在 Bisquick , 盐 .

加入速溶面粉和盐，搅拌均匀。

[piːl] [ʃel] [frɒm; frəm] [ʃrɪmp] , [ˈliːvɪŋ] [lɑːst][ˈsekʃ(ə)n][ænd; ənd][teɪl] [ɪnˈtækt] .
Peel shell from shrimp , leaving last section and tail intact .
果皮 壳 从 虾 , 离开 最后的 部分 和 尾巴 完好无损的 .

将虾壳剥掉，保留虾尾部分。

[kʌt] [ə; eɪ] [slɪt] [θruː] [ˈsentə(r)] [bæk] [wɪˈðaʊt] [ˈsevərɪŋ] [ˈaɪðə(r)] [end] ; [rɪˈmuːv] [blæk] [laɪn] .
Cut a slit through center back without severing either end ; remove black line .
切 一个 缝隙 通过 中心 后退 没有 切断 任何一个 结尾 ; 消除 黑色的 线 .

在后背中心切开一道口子，但不要切断两端；去掉黑线。

[draɪ] [ʃrɪmp] ; [dɪp][ɪn][ˈbætə(r)] ; [fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt] (375°) 1½ [tuː; tə][ˌtuːˈtuː][mɪn] . ,
Dry shrimp ; dip in batter ; fry in deep hot fat (375°) 1½ to 2 min . ,
干燥 虾 ; 蘸 在 连击 ; 炒 在 深的 热的 胖的 (375°) 1½ 到 2 最小 . ,

虾干；裹上面糊；在热油（375°）中炸1.5至2分钟，

[ʌnˈtɪl][ˈgəʊldən] [braʊn] .
until golden brown .
直到 金的 棕色的 .

直至呈金黄色。

[dreɪn] [ʃrɪmp] [ɒn][əbˈzɔːbənt; əbˈsɔːbənt][ˈpeɪpə(r)] .
Drain shrimp on absorbent paper .
流走 虾 在 吸收剂 纸 .

将虾仁放在吸水纸上沥干水分。

[sɜːv] [wɪð] [ˈtɑːtə(r)] [sɔːs] [ɔː(r)] [ˈkɒkteɪl] [sɔːs] . [eit]
Serve with tartar sauce or cocktail sauce . 8
服务 和 鞑靼 酱 或者 鸡尾酒 酱 . 8

可搭配塔塔酱或鸡尾酒酱食用。8

[wʌts] [fɔː(r); fə(r)] [ˈdɪnə(r)] ?
What's for Dinner ?
是什么 为了 晚餐 ?

晚餐吃什么?

[dɪˈzɜːts]
DESSERTS
甜点

甜点

[ˈglæmərəs] [dɪˈzɜːts] [tuː; tə][duː; də] [ˈiːzəli] !
Glamorous desserts to do easily !
魅力四射 甜点 到 做 容易地 !

轻松制作精美甜点!

[faɪnd][mɔː(r)]['ʌndə(r)] “ ['kʌmpəniz] ['kʌmɪŋ] ” [ænd; ənd] “ [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] [ɔː(r)]['sʌpə(r)] .

Find	**more**	**under**	**“**	**Company's**	**Coming**	**”**	**and**	**“**	**For**	**Lunch**	**or**	**Supper**	**.**
寻找	更多的	在下面	“	公司的	未来	”	和	“	为了	午餐	或者	晚餐	.

在“公司来访”和“午餐或晚餐”下查找更多内容。

” ['betɪ] ['krɑːkər]

”	**Betty**	**Crocker**
”	贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

['sʌndeɪ; 'sʌndi] [ʃɔːt] [paɪ]

SUNDAE	**SHORT**	**PIE**
圣代	短的	馅饼

圣代酥饼

[laɪk] “ [frentʃ] ['peɪstri] ” [krʌst] , [rɪtʃ] [ænd; ənd] ['kʊki] - [krɪsp] .

Like	**“**	**French**	**Pastry**	**”**	**crust**	**,**	**rich**	**and**	**cooky**	**-**	**crisp**	**.**
喜欢	“	法语	糕点	”	地壳	,	富有的	和	饼干	-	脆	.

像“法式糕点”的酥皮一样，口感丰富而酥脆。

[fɪl] [kuːld] [ʃel] [wɪð] [aɪs] [kriːm] , [tɒp] [wɪð] [freʃ] [ɔː(r)]['frəʊz(ə)n] [fruːt] .

Fill	**cooled**	**shell**	**with**	**ice**	**cream**	**,**	**top**	**with**	**fresh**	**or**	**frozen**	**fruit**	**.**
充满	冷却	壳	和	冰	奶油	,	顶部	和	新鲜的	或者	冷冻	水果	.

将冷却后的蛋壳填满冰淇淋，上面放上新鲜或冷冻水果。

[ʃɔːt] [paɪ]

SHORT	**PIE**
短的	馅饼

酥饼

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

1	**cup**	**Bisquick**
1	杯子	Bisquick

杯 Bisquick

¼ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)] (½ [stɪk])

¼	**cup**	**soft**	**butter**	**(**	**½**	**stick**	**)**
¼	杯子	柔软的	黄油	(	½	戳	)

¼ 杯软化黄油（½ 条）

[θriː][tiː biː es piː] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

3 汤匙

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

boiling	**water**
沸腾	水

开水

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[pʊt] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd]['bʌtə(r)][ɪn][naɪn] - [paɪ][pæn] .

Put	**Bisquick**	**and**	**butter**	**in**	**9**	**'**	**pie**	**pan**	**.**
放	Bisquick	和	黄油	在	9	-	馅饼	平底锅	.

将速溶面粉和黄油放入9英寸的派盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] ['vɪgərəsli] [wɪð] [fɔːk] [ʌn'tɪl] [dəʊ] [fɔːmz] [ə; eɪ][bɔːl]

Add	**boiling**	**water**	**and**	**stir**	**vigorously**	**with**	**fork**	**until**	**dough**	**forms**	**a**	**ball**
添加	沸腾	水	和	搅拌	大力	和	叉	直到	面团	表格	一个	球

[ænd; ənd] [kliːnz] [ðə; ði][pæn] .

and	**cleans**	**the**	**pan**	**.**
和	清洁	这	平底锅	.

加入沸水，用叉子用力搅拌，直到面团成团并能将锅底清理干净。

[dəʊ] [wɪl] [biː; bi] ['pʌfi] [ænd; ənd] [sɒft] .

Dough	**will**	**be**	**puffy**	**and**	**soft**	**.**
面团	将要	是	蓬松	和	柔软的	.

面团会蓬松柔软。

[wɪð] ['fɪŋgəz] [ænd; ənd] [hiːl] [ɒv; əv][hænd] , [pæt] ['iːvnli] ['ɪntuː][paɪ][pæn] ,

With	**fingers**	**and**	**heel**	**of**	**hand**	**,**	**pat**	**evenly**	**into**	**pie**	**pan**	**,**
和	手指	和	脚跟	的	手	,	拍	均匀地	进入	馅饼	平底锅	,

用手指和手掌根部将面糊均匀地拍入派盘中。

['brɪŋɪŋ] [ʌp] [dəʊ] [tuː; tə] [edʒ] [ɒv; əv][pæn] .

bringing	**up**	**dough**	**to**	**edge**	**of**	**pan**	**.**
带来	向上	面团	到	边缘	的	平底锅	.

将面团向上推至锅边。

[ðɪs] [meɪ] [siːm] ['skɪmpi] [bʌt; bət] [wɪl] [nɒt][biː; bi] [wen] [beɪkt] .

This	**may**	**seem**	**skimpy**	**but**	**will**	**not**	**be**	**when**	**baked**	**.**
这	可能	似乎	简陋	但	将要	不是	是	什么时候	烘焙	.

这看起来可能有点少，但烤熟后就不会了。

[fluːt] ['edʒɪz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Flute	**edges**	**,**	**if**	**desired**	**.**
长笛	边缘	, 如果		想要的	.

如果需要，可以加工出凹槽边缘。

[beɪk] [eit][tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**8**	**to**	**10**	**min**	**.**
烤	8	到	-	最小	.

烘烤 8 至 10 分钟。

[piːtʃ] ['pɪnwiːl]

PEACH	**PINWHEELS**
桃	风车

桃子风车

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['bɪˌskwɪk]

Bisquick
Bisquick

Bisquick

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

1 杯糖

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[wʌn] [tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[fɔːr] [kʌps] [slaɪst] [freʃ] ['piːtʃɪz]
4 **cups** **sliced** **fresh** **peaches**
4 杯子 切片 新鲜的 桃子

杯切片新鲜桃子

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 425° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **425°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Mix **all** **together** **.**
混合 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] 11½x7½x1½ - ['ɒblɒŋ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour **into** **11½x7½x1½** **'** **oblong** **baking** **dish** **.**
倒 进入 11½x7½x1½ - 长方形 烘烤 盘子 .

倒入 11½x7½x1½ 英寸的长方形烤盘中。

[tɒp] [wɪð] ['pɪnwiːl] .
Top **with** **Pinwheels** **.**
顶部 和 风车 .

顶部放上风车图案。

([siː] ['resəpi] [bɪ'ləʊ] .)
(**See** **recipe** **below** **.** **)**
(看 食谱 以下 .)

（食谱见下文。）

[beɪk] - [mɪn] . [sɜːv] [wɔːm] [wɪð] [kriːm] .
Bake **25** **min** **.** **Serve** **warm** **with** **cream** **.**
烤 - 最小 . 服务 温暖的 和 奶油 .

烤25分钟。趁热佐以奶油食用。

[eit] [tuː; tə] - [s'ɜːvɪŋz] .
8 **to** **10** **servings** **.**
8 到 - 份量 .

8至10人份。

['pɪnwiːl]
PINWHEELS
风车

风车

[meɪk] ½ ['resəpi] [fruːt] ['ʃɔːtkeɪk] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .

Make	½	recipe	Fruit	Shortcake	dough	(	p	.	3	)	.
制作	½	食谱	水果	草莓蛋糕	面团	(	p	.	3	)	.

制作 1/2 份水果酥饼面团（第 3 页）。

[pæt]['ɪntuː][sɪks] - [skweə(r)] ; [spred] [wɪð] [wʌn][tiː biː es piː] .

Pat	into	6	'	square	;	spread	with	1	tbsp	.
拍	进入	6	-	正方形	;	传播	和	1	汤匙	.

拍成 6 英寸见方的形状；涂上 1 汤匙。

[sɒft] ['bʌtə(r)] .

soft	butter	.
柔软的	黄油	.

软化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

Sprinkle	with	2	tbsp	.
撒	和	2	汤匙	.

撒上 2 汤匙。

['ʃʊgə(r)] , ¼ [tiː es piː] .

sugar	,	¼	tsp	.
糖	,	¼	茶匙	.

糖，¼茶匙。

['sɪnəmən] , [θriː][tiː biː es piː] . [tʃɒpt] [nʌts] .

cinnamon	,	3	tbsp	.	chopped	nuts	.
肉桂	,	3	汤匙	.	切碎	坚果	.

肉桂粉，3汤匙碎坚果。

[rəʊl][æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['dʒeli][rəʊl] ; ['mɔɪsn] [edʒ] ; [ænd; ənd] [pres] [tuː; tə] [siːl] .

Roll	as	for	jelly	roll	;	moisten	edge	;	and	press	to	seal	.
卷	作为	为了	果冻	卷	;	濡	边缘	;	和	按	到	海豹	.

像卷果冻卷一样卷起来；将边缘沾湿；然后按压封口。

[kʌt] ['ɪntuː][eit][tuː; tə] - ['slaɪsɪz] .

Cut	into	8	to	10	slices	.
切	进入	8	到	-	切片	.

切成8到10片。

[fruːt] [ʃɔːt] [paɪ] ['kɒblə(r)]

FRUIT	SHORT	PIE	COBBLER
水果	短的	馅饼	皮匠

水果酥饼

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['bɪˌskwɪk]

Bisquick
Bisquick

Bisquick

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

1 杯糖

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[wʌn] [tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[fɔːr] [kʌps] [freʃ] ['bluːbəriz] , ['piːtʃɪz] , [ɔː(r)] ['tʃeriz]
4 **cups** **fresh** **blueberries** **,** **peaches** **,** **or** **cherries**
4 杯子 新鲜的 蓝莓 , 桃子 , 或者 樱桃

杯新鲜蓝莓、桃子或樱桃

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 425° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **425°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] .
Mix **ingredients** **.**
混合 原料 .

混合所有材料。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] 11½x7½x1½ - ['ɒblɒŋ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour **into** **11½x7½x1½** **'** **oblong** **baking** **dish** **.**
倒 进入 11½x7½x1½ - 长方形 烘烤 盘子 .

倒入 11½x7½x1½ 英寸的长方形烤盘中。

[meɪk] [ʃɔːt] [paɪ] [dəʊ] [ə'bʌv] .
Make **Short** **Pie** **dough** **above** **.**
制作 短的 馅饼 面团 多于 .

按上述步骤制作酥皮派面团。

[dɪ'vaɪd] [ɪn] [eit] [pɑːts] .
Divide **in** **8** **parts** **.**
划分 在 8 部分 .

分成8份。

[pæt] ['ɪntuː] 3½ - [sk'weəz] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [fruːt] ['mɪkstʃə(r)] .
Pat **into** **3½** **'** **squares** **to** **cover** **fruit** **mixture** **.**
拍 进入 3½ - 正方形 到 覆盖 水果 混合物 .

轻轻按压成 3½ 英寸见方的小块，覆盖水果混合物。

[beɪk] - [mɪn] . [sɜːv] [wɔːm] [wɪð] [kriːm] .
Bake **25** **min** **.** **Serve** **warm** **with** **cream** **.**
烤 - 最小 . 服务 温暖的 和 奶油 .

烤25分钟。趁热佐以奶油食用。

[hɒt] [fʌdʒ] ['pʊdɪŋ]
HOT **FUDGE** **PUDDING**
热的 做傻事 布丁

热巧克力布丁

[ðə; ði] ['tʃɒklət] [sɔːs] [juː; jʊ] [lʌv] [beɪks] [ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] .

The	**chocolate**	**sauce**	**you**	**love**	**bakes**	**on**	**the**	**bottom**	**.**
这	巧克力	酱	你	爱	烘焙	在	这	底部	.

你最爱的巧克力酱会烤在底部。

(['piktʃəd] [ɒn][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [bæk] ['kʌvə(r)] .)

(	**Pictured**	**on**	**inside**	**of**	**back**	**cover**	**.**	**)**
(	如图所示	在	里面	的	后退	覆盖	.	)

（图片见封底内页。）

1½ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

1½	**cups**	**Bisquick**
1½	杯子	Bisquick

1.5 杯 Bisquick

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ [tuː; tə][wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]

½	**to**	**1**	**cup**	**chopped**	**nuts**
½	到	1	杯子	切碎	坚果

½ 至 1 杯切碎的坚果

½ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt])

½	**cup**	**brown**	**sugar**	**(**	**packed**	**)**
½	杯子	棕色的	糖	(	包装	)

半杯红糖（压实）

1½ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

1½	**cups**	**boiling**	**water**
1½	杯子	沸腾	水

1.5 杯沸水

[sɪks] - [ˌəʊ 'zed] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

6	**-**	**oz**	**.**	**pkg**	**.**
6	-	盎司	.	包装	.

6盎司包装

['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] ['piːsɪz]

semi	**-**	**sweet**	**chocolate**	**pieces**
半	-	甜的	巧克力	件

半甜巧克力块

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .

Heat	**oven**	**to**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**)**	**.**
热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

将烤箱预热至 350°（中等）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgə(r)] , [nʌts] , [mɪlk] .

Mix	**Bisquick**	**,**	**sugar**	**,**	**nuts**	**,**	**milk**	**.**
混合	Bisquick	,	糖	,	坚果	,	牛奶	.

将速溶面粉、糖、坚果和牛奶混合。

[tɜːn] ['bætə(r)]['ɪntuː] [griːzd] [ˌtuː'tuː] - [ˌkjuː 'tiː] . ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Turn	**batter**	**into**	**greased**	**2**	**-**	**qt**	**.**	**baking**	**dish**	**.**
转动	连击	进入	涂油	2	-	qt	.	烘烤	盘子	.

将面糊倒入抹了油的2夸脱烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
Sprinkle **with** **brown** **sugar** **.**
撒 和 棕色的 糖 .

撒上红糖。

[pɔː(r)]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] ['tʃɒklət] ['piːsɪz] .
Pour **water** **over** **chocolate** **pieces** **.**
倒 水 超过 巧克力 件 .

将水倒在巧克力块上。

[let] [stænd][wʌn][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː][mɪn] . [ʌnˈtɪl] ['tʃɒklət] [melts] , [ðen] [stɜː(r)][ʌnˈtɪl] ['blendɪd] .
Let **stand** **1** **or** **2** **min** **.** **until** **chocolate** **melts** **,** **then** **stir** **until** **blended** **.**
让 站立 1 或者 2 最小 . 直到 巧克力 融化 , 然后 搅拌 直到 混合 .

静置 1 到 2 分钟，直到巧克力融化，然后搅拌均匀。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)]['bætə(r)] .
Pour **over** **batter** **.**
倒 超过 连击 .

将液体倒在面糊上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **40** **to** **45** **min** **.**
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 40 至 45 分钟。

[let] [stænd][faɪv][mɪn] . [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] .
Let **stand** **5** **min** **.** **to** **cool** **slightly** **.**
让 站立 5 最小 . 到 凉爽的 轻微地 .

静置5分钟，稍微冷却。

['djʊərɪŋ] ['beɪkɪŋ] ,
During **baking** **,**
期间 烘烤 ,

烘焙过程中，

[ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wɪl] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɔːs] [wɪl] [fɔːm] [æt; ət][ðə; ði]
the **pudding** **will** **rise** **to** **the** **top** **of** **the** **dish** **and** **sauce** **will** **form** **at** **the**
这 布丁 将要 上升 到 这 顶部 的 这 盘子 和 酱 将要 形式 在 这
['bɒtəm] .
bottom **.**
底部 .

布丁会浮到盘子的顶部，酱汁会沉到底部。

[ɪnˈvɜːt] [sˈɜːvɪŋz] [ɒn] [pleɪts] , [dɪp] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] .
Invert **servings** **on** **plates** **,** **dip** **sauce** **over** **each** **.**
倒置 份量 在 盘子 , 蘸 酱 超过 每个 .

将盛好的菜肴倒扣在盘子上，每份淋上蘸酱。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] .
Serve **with** **cream** **.**
服务 和 奶油 .

佐以奶油食用。

[sɪks][tuː; tə][eit] [sˈɜːvɪŋz] . [naɪn]
6 **to** **8** **servings** **.** **9**
6 到 8 份量 . 9

6至8人份。9

['kʌmpəniz] ['kʌmɪŋ]
Company's **coming**
公司的 未来

公司即将到来

['lʌntʃən] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][gˈɜːlz]
Luncheon for the girls
午餐 为了 这 女孩们

为女孩们举办的午餐会

[tʃiːz] ['sʊfleɪ]
CHEESE SOUFFLÉ
奶酪 舒芙蕾

奶酪舒芙蕾

[stændz] [ʌp] [ænd; ənd] [steɪz] [ʌp] [æz; əz] ['hʌndrədz] [ɒv; əv] ['həʊmmeɪkə(r)] [hæv; həv] [dɪ'skʌvəd] !
Stands up and stays up as hundreds of homemakers have discovered !
站立 向上 和 停留 向上 作为 数百 的 家庭主妇 有 发现 !

数百位家庭主妇已经发现，它能立起来并且保持直立状态!

(['pɪktʃəd] [ɒn][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [bæk] ['kʌvə(r)] .)
(Pictured on inside of back cover .)
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
¼ cup Bisquick
¼ 杯子 Bisquick

¼ 杯 Bisquick

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[draɪ] ['mʌstəd]
dry mustard
干燥 芥末

干芥末

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
1 cup grated cheese
1 杯子 磨碎的 奶酪

杯磨碎的奶酪

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 eggs , separated
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]
cream of tartar
奶油 的 鞑靼

塔塔粉

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['mʌstəd] [ɪn] ['sɔːspən] .

Mix	**Bisquick**	**,**	**mustard**	**in**	**saucepan**	**.**
混合	Bisquick	,	芥末	在	平底锅	.

将速溶面粉和芥末酱放入平底锅中混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [peɪst] , [ðen] [rest] [ɒv; əv] [mɪlk] ['grædʒuəli] .

Add	**small**	**amount**	**of**	**milk**	**to**	**make**	**paste**	**,**	**then**	**rest**	**of**	**milk**	**gradually**	**.**
添加	小的	数量	的	牛奶	到	制作	粘贴	,	然后	休息	的	牛奶	逐步地	.

先加入少量牛奶调成糊状，然后再逐渐加入剩余的牛奶。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ; [bɔɪl] [wʌn] [mɪn] . , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**boil**	**;**	**boil**	**1**	**min**	**.**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	熬	;	熬	1	最小	.	,	搅拌	不断地	.

煮沸；煮沸 1 分钟，不断搅拌。

[stɜː(r)] [ɪn] [tʃiːz] ; [teɪk] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Stir	**in**	**cheese**	**;**	**take**	**from**	**heat**	**.**
搅拌	在	奶酪	;	拿	从	热	.

拌入奶酪；关火。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .

Stir	**into**	**slightly**	**beaten**	**egg**	**yolks**	**.**
搅拌	进入	轻微地	被打败	蛋	蛋黄	.

拌入略微打散的蛋黄中。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [həʊld] [spft] [piːks] .

Beat	**egg**	**whites**	**and**	**cream**	**of**	**tartar**	**until**	**stiff**	**enough**	**to**	**hold**	**soft**	**peaks**	**.**
打	蛋	白人	和	奶油	的	鞑靼	直到	僵硬的	足够的	到	抓住	柔软的	高峰	.

将蛋白和塔塔粉打发至硬性发泡，能形成柔软的尖峰。

[fəʊld] ['ɪntuː] [tʃiːz] ['mɪkstʃə(r)] .

Fold	**into**	**cheese**	**mixture**	**.**
折叠	进入	奶酪	混合物	.

拌入奶酪混合物中。

[beɪk] [ɪn] [ʌn'griːst] 1½ - [ˌkjuː 'tiː] .

Bake	**in**	**ungreased**	**1½**	**-**	**qt**	**.**
烤	在	未涂油的	1½	-	qt	.

在未涂油的 1.5 夸脱烤盘中烘烤。

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [set] [ɪn] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,

baking	**dish**	**,**	**set**	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**,**
烘烤	盘子	,	放	在	平底锅	的	热的	水	,

将烤盘放入装有热水的锅中，

- [tuː; tə] - [mɪn] . [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['sɪlvə(r)] [naɪf] [ɪn'sɜːtɪd] [nɪə(r)] ['sentə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .

50	**to**	**60**	**min**	**.**	**or**	**until**	**silver**	**knife**	**inserted**	**near**	**center**	**comes**	**out**	**clean**	**.**
-	到	-	最小	.	或者	直到	银	刀	插入	靠近	中心	来	出去	干净的	.

50 至 60 分钟，或直至插入中心附近的银刀取出时干净为止。

[fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .

4	**to**	**6**	**servings**	**.**
4	到	6	份量	.

4至6人份。

['sæmən] , ['tjuːnə] , [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] ['sʊfleɪ]

SALMON	**,**	**TUNA**	**,**	**OR**	**CHICKEN**	**SOUFFLÉ**
三文鱼	,	金枪鱼	,	或者	鸡	舒芙蕾

三文鱼、金枪鱼或鸡肉舒芙蕾

[traɪ][wʌn][kʌp]['sæmən][ɔː(r)]['tjuːnə] , [ɔː(r)] 1½ [kʌps] [kʌt] - [ʌp] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [tʃiːz]

Try	1	cup	salmon	or	tuna	,	or	1½	cups	cut	-	up	cooked	chicken	,	in	place	of	cheese
尝试	1	杯子	三文鱼	或者	金枪鱼	,	或者	1½	杯子	切	-	向上	煮熟	鸡	,	在	地方	的	奶酪

.

:

.

可以用 1 杯鲑鱼或金枪鱼，或者 1.5 杯切碎的熟鸡肉代替奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][tiː biː es piː] .

Add	1	tbsp	.
添加	1	汤匙	.

加入 1 汤匙。

['lemən][dʒuːs] , [wʌn][tiː es piː] .

lemon	juice	,	1	tsp	.
柠檬	汁	,	1	茶匙	.

柠檬汁，1茶匙。

['greɪtɪd] ['ʌnjən] .

grated	onion	.
磨碎的	洋葱	.

洋葱碎。

[ə'spærəgəs] ['ʃɔːtkeɪk]

ASPARAGUS	SHORTCAKE
芦笋	草莓蛋糕

芦笋酥饼

[meɪk] [sɪks][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ʃɔːtkeɪk] ([siː] [də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [fruːt] ['ʃɔːtkeɪk] , [piː] . [θriː]) .

Make	6	individual	shortcakes	(	see	directions	for	Fruit	Shortcake	,	p	.	3	)	.
制作	6	个人	草莓蛋糕	(	看	方向	为了	水果	草莓蛋糕	,	p	.	3	)	.

制作 6 个单独的酥饼（参见第 3 页水果酥饼的说明）。

[splɪt] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][pʊt] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə'spærəgəs] [spiə] .

Split	,	butter	,	and	put	together	with	asparagus	spears	.
分裂	,	黄油	,	和	放	一起	和	芦笋	长矛	.

将食材切开，涂上黄油，与芦笋一起摆放。

[pɔː(r)][hʊt] [tʃiːz] [sɔːs] ([piː] . -) ['əʊvə(r)][tɒp] .

Pour	hot	Cheese	Sauce	(	p	.	16	)	over	top	.
倒	热的	奶酪	酱	(	p	.	-	)	超过	顶部	.

将热奶酪酱（第 16 页）淋在上面。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [krɪsp]['beɪkən][strɪp][ɔː(r)][sprɪg][ɒv; əv] ['pɑːsli] .

Garnish	with	crisp	bacon	strip	or	sprig	of	parsley	.
装饰	和	脆	熏肉	条	或者	枝	的	香菜	.

用酥脆的培根条或欧芹枝装饰。

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .

6	servings	.
6	份量	.

6人份。

[wen] [tə'mɑːtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [raɪp] : ['sʌbstɪtjuːt] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [freʃ] [tə'mɑːtəʊ][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ə'spærəgəs] .

When	Tomatoes	are	Ripe	:	Substitute	a	slice	of	fresh	tomato	for	the	asparagus	.
什么时候	西红柿	是	成熟	:	代替	一个	片	的	新鲜的	番茄	为了	这	芦笋	.

番茄成熟时：可以用一片新鲜番茄代替芦笋。

['strɔ:bəri] ['glæseɪ] [ʃɔ:t] [paɪ]
STRAWBERRY GLACÉ SHORT PIE
草莓 冰霜 短的 馅饼

草莓糖霜酥饼

[æn; ən] ['elɪgənt] ['fɪlɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] ['glæmərəs] [krʌst] .
An elegant filling for a glamorous crust .
一个 优雅的 填充 为了 一个 魅力四射 地壳 .

精致的馅料搭配华丽的外皮。

(['piktʃəd] [ɒn]['kʌvə(r)] .)
(Pictured on cover .)
(如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片所示。）

[wʌn][ˌkju: 'ti:] .
1 qt .
1 qt .

1夸脱

['strɔ:b(ə)riz]
strawberries
草莓

草莓

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:tə(r)]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[θri:][ti: bi: es pi:] .
3 tbsp .
3 汤匙 .

汤匙

['kɔ:nstɑ:tʃ]
cornstarch
玉米淀粉

玉米淀粉

[wɒʃ] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [hʌl] ['strɔ:b(ə)riz] .
Wash , drain , and hull strawberries .
洗 , 流走 , 和 船体 草莓 .

将草莓洗净、沥干水分并去蒂。

[fɔ:(r); fə(r)] [gleɪz] ,
For glaze ,
为了 釉 ,

釉料方面，

['sɪmə(r)] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['beriz] [wɪð] ⅔ [kʌp] ['wɔ:tə(r)] [ʌn'tɪl] ['beriz] [stɑ:t] [tu:; tə] [breɪk] [ʌp] (
simmer 1 cup of the berries with ⅔ cup water until berries start to break up (
煨 1 杯子 的 这 浆果 和 ⅔ 杯子 水 直到 浆果 开始 到 休息 向上 (
[ə'baʊt][θri:][mɪn] .) .
about 3 min .) .
关于 3 最小 .) .

将 1 杯浆果与 2/3 杯水一起慢炖，直到浆果开始软烂（约 3 分钟）。

[blend] ['ʃʊgə(r)] , ['kɔ:nstɑ:tʃ] , [rɪ'meɪnɪŋ] ⅓ [kʌp] ['wɔ:tə(r)] ; [stɜ:(r)] ['ɪntu:] ['bɔɪlɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] .

Blend	**sugar**	**,**	**cornstarch**	**,**	**remaining**	**⅓**	**cup**	**water**	**;**	**stir**	**into**	**boiling**	**mixture**	**.**
混合	糖	,	玉米淀粉	,	其余的	⅓	杯子	水	;	搅拌	进入	沸腾	混合物	.

将糖、玉米淀粉和剩余的 ⅓ 杯水混合；搅拌到沸腾的混合物中。

[bɔɪl] [wʌn] [mɪn] . , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Boil	**1**	**min**	**.**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
熬	1	最小	.	,	搅拌	不断地	.

煮沸1分钟，不断搅拌。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克的 Bisquick (Betty Crocker's Bisquick Cook Book) 第2/4页

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[pɔː(r)] [rɪˈmeɪnɪŋ] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] ['beriz] ['ɪntuː] [beɪkt] [ʃɔːt] [paɪ] ([piː] . [eit]) .
Pour remaining 3 cups of berries into baked Short Pie (p . 8) .
倒 其余的 3 杯子 的 浆果 进入 烘焙 短的 馅饼 (p . 8) .

将剩余的 3 杯浆果倒入烤好的酥皮派中（第 8 页）。

['kʌvə(r)] [wɪð] [gleɪz] .
Cover with glaze .
覆盖 和 釉 .

涂上釉料。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] . . . [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ˌeɪtʃ ˈɑː(r)] .
Refrigerate until firm . . . about 2 hr .
冷藏 直到 公司 . . . 关于 2 hr .

冷藏至凝固……大约2小时。

[tɒp] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)] [aɪs] [kriːm] .
Top with whipped cream or ice cream .
顶部 和 鞭打 奶油 或者 冰 奶油 .

上面可以淋上鲜奶油或冰淇淋。

[rɪŋ] - [tˈɒpt] ['tʃɪkɪn] ['ʃɔːtkeɪk]
RING - TOPPED CHICKEN SHORTCAKES
戒指 - 顶峰 鸡 草莓蛋糕

环形鸡肉酥饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[pæt] [ɔː(r)] [rəʊl] [aʊt] ¼ - [θɪk] .
Pat or roll out ¼ - thick .
拍 或者 卷 出去 ¼ - 厚的 .

拍打或擀成¼英寸厚。

[kʌt] [hɑːf] [ðə; ði] [dəʊ] [wɪð] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] ; [hɑːf] [wɪð] ['dəʊnʌt] ['kʌtə(r)] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] .
Cut half the dough with biscuit cutter ; half with doughnut cutter the same size .
切 一半 这 面团 和 饼干 刀具 ; 一半 和 油炸圈饼 刀具 这 相同的 尺寸 .

用饼干模具切一半面团；用同样大小的甜甜圈模具切另一半面团。

[pleɪs] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on baking sheet .
地方 在 烘烤 床单 .

放在烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 10 to 15 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 15 分钟。

['bʌtə(r)] [pleɪn] [raʊndz] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kriːmd] ['tʃɪkɪn] ([piː] . -) .
Butter plain rounds and cover with Creamed Chicken (p . 16) .
黄油 清楚的 回合 和 覆盖 和 奶油 鸡 (p . -) .

在原味圆饼上涂上黄油，然后盖上奶油鸡肉（第 16 页）。

[set] ['bɪskɪt] [rɪŋz] [ɒn][tɒp][ænd; ənd][drɒp] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [red] ['dʒeli]['ɪntuː] [iːtʃ] [həʊl] .
Set biscuit rings on top and drop spoonful of red jelly into each hole .
放 饼干 戒指 在 顶部 和 降低 一勺 的 红色的 果冻 进入 每个 洞 .

将饼干圈放在上面，然后在每个孔里滴入一勺红色果冻。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
Garnish with parsley .
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

[eit] [s'ɜːvɪŋz] .
8 servings .
8 份量 .

8人份。

[deɪt] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk]
DATE VELVET CRUMB CAKE
日期 天鹅绒 屑 蛋糕

枣泥天鹅绒碎屑蛋糕

[brɪŋ] 6½ - [ˌəʊ 'zed] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Bring 6½ - oz . pkg .
带来 6½ - 盎司 . 包装 .

请携带 6½ 盎司包装。

[deɪts] , [kʌt] - [ʌp] ([ə'baʊt][wʌn][kʌp]) [ænd; ənd][wʌn][kʌp]['wɔːtə(r)][tuː; tə] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ; [bɔɪl][wʌn][mɪn] .
dates , cut - up (about 1 cup) and 1 cup water to rolling boil ; boil 1 min .
日期 , 切 - 向上 (关于 1 杯子) 和 1 杯子 水 到 滚动 熬 ; 熬 1 最小 .
, ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
, stirring constantly .
, 搅拌 不断地 .

将切碎的枣（约 1 杯）和 1 杯水煮沸；煮 1 分钟，不断搅拌。

[set][ə'saɪd] [waɪl] ['mɪksɪŋ] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] ['bætə(r)] ([piː] . -) .
Set aside while mixing Velvet Crumb Cake batter (p . 12) .
放 旁边 尽管 混合 天鹅绒 屑 蛋糕 连击 (p . -) .

放在一旁，同时搅拌天鹅绒碎屑蛋糕面糊（第 12 页）。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [deɪt] ['mɪkstʃə(r)][tuː; tə]['bætə(r)][ænd; ənd] [biːt] ½ [mɪn] . [pɔː(r)]['ɪntuː][pæn] .
Add ¾ cup date mixture to batter and beat ½ min . Pour into pan .
添加 ¾ 杯子 日期 混合物 到 连击 和 打 ½ 最小 . 倒 进入 平底锅 .

将 3/4 杯枣泥加入面糊中，搅拌 3/4 分钟。倒入平底锅中。

[beɪk] - [mɪn] .
Bake 35 min .
烤 - 最小 .

烘烤 35 分钟。

[kuːl] ['slaɪtli] ; [spred] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] [deɪt] ['mɪkstʃə(r)] .
Cool slightly ; spread with remaining date mixture .
凉爽的 轻微地 ; 传播 和 其余的 日期 混合物 .

稍稍放凉后，涂抹上剩余的枣泥混合物。

[tɒp] [wɪð] [tʃɒpt] [nʌts] . -

Top	**with**	**chopped**	**nuts**	**.**	**10**
顶部	和	切碎	坚果	.	-

撒上碎坚果。10

[fɔː(r); fə(r)] [brʌntʃ] [ɔː(r)] ['kæfiː] [klætʃ]

For	**brunch**	**or**	**kaffee**	**klatch**
为了	早午餐	或者	咖啡	聚会

早午餐或咖啡聚会

[juː; jʊ] [rəʊt] [ˌjuː 'es][jɔː(r); jə(r)][aɪ'diəz] , [wiː; wi] [dɪ'veləpt] [ðə; ði]['resəpɪz] , [ænd; ənd] ['hʌndrədz] [ɒv; əv]

You	**wrote**	**us**	**your**	**ideas**	**,**	**we**	**developed**	**the**	**recipes**	**,**	**and**	**hundreds**	**of**
你	写道	我们	你的	想法	,	我们	发达	这	食谱	,	和	数百	的

['həʊmmeɪkə(r)] [helpt] [ˌjuː 'es] [test] [ðem; ðəm] !

homemakers	**helped**	**us**	**test**	**them**	**!**
家庭主妇	帮助	我们	测试	他们	!

您向我们提供了您的想法，我们开发了食谱，数百位家庭主妇帮助我们进行了测试!

['betɪ] ['krɑːkər]

Betty	**Crocker**
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

['doʊnʌts]

DOUGHNUTS
甜甜圈

甜甜圈

[laɪt] , ['tendə(r)] ['doʊnʌts] [meɪd] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] !

Light	**,**	**tender**	**doughnuts**	**made**	**with**	**Bisquick**	**!**
光	,	投标	甜甜圈	制成	和	Bisquick	!

用 Bisquick 制作的轻盈松软的甜甜圈!

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2	**cups**	**Bisquick**
2	杯子	Bisquick

2 杯 Bisquick

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

⅓ [kʌp] [mɪlk]

⅓	**cup**	**milk**
⅓	杯子	牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn] [tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[iːtʃ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
each cinnamon and nutmeg , if desired
每个 肉桂 和 肉豆蔻 , 如果 想要的

肉桂和肉豆蔻各一份（可选）

[hiːt] [fæt][tuː; tə] 375° .
Heat fat to 375° .
热 胖的 到 375° .

脂肪加热至375°。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Mix ingredients until well blended .
混合 原料 直到 出色地 混合 .

将所有材料混合均匀。

[tɜːn] ['ɒntə] ['laɪtli] ['flaʊəd] ['sɜːfɪs] [ænd; ənd] [niːd] [ə'baʊt] - [taɪmz] .
Turn onto lightly floured surface and knead about 10 times .
转动 到 轻轻 撒了面粉 表面 和 揉 关于 - 时代 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏约 10 次。

[rəʊl] [aʊt] ⅜ - [θɪk] .
Roll out ⅜ ' thick .
卷 出去 ⅜ - 厚的 .

擀成 3/8 英寸厚。

[kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] ['dəʊnʌt] ['kʌtə(r)] .
Cut with floured doughnut cutter .
切 和 撒了面粉 油炸圈饼 刀具 .

用撒了面粉的甜甜圈模具切割。

[fraɪ][ɪn][hɒt][fæt][ʌn'tɪl]['gəʊldən] [braʊn] , [ə'baʊt][wʌn][mɪn] . [tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .
Fry in hot fat until golden brown , about 1 min . to a side .
炒 在 热的 胖的 直到 金的 棕色的 , 关于 1 最小 . 到 一个 边 .

用热油煎至金黄色，每面大约煎1分钟。

[teɪk] [frɒm; frəm][fæt][ænd; ənd][dreɪn][ɒn][əb'zɔːbənt; əb'sɔːbənt]['peɪpə(r)] .
Take from fat and drain on absorbent paper .
拿 从 胖的 和 流走 在 吸收剂 纸 .

从油脂中取出，放在吸油纸上沥干水分。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['doʊnʌts] .
Makes about 12 doughnuts .
制作 关于 - 甜甜圈 .

大约可以做12个甜甜圈。

['swiːdɪʃ] ['pænkeɪks]
SWEDISH PANCAKES
瑞典 煎饼

瑞典薄饼

“ [əʊld] ['kʌntri] ” ['fleɪvə(r)] [wɪ'ðaʊt] [əʊld] - [taɪm] ['fʌsɪŋ] .
“ Old country ” flavor without old - time fussing .
“ 老的 国家 ” 味道 没有 老的 - 时间 唠叨 .

保留了“老派”风味，却摒弃了老式的繁琐做法。

1¼ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1¼ cups Bisquick
1¼ 杯子 Bisquick

1¼ 杯 Bisquick

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]

2	cups	milk
2	杯子	牛奶

2 杯牛奶

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

¼ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] , [ˈmeltɪd]

¼	cup	butter	,	melted
¼	杯子	黄油	,	融化

¼ 杯融化的黄油

[biːt] [təˈgeðə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈblendɪd] .

Beat	together	until	blended	.
打	一起	直到	混合	.

搅拌至混合均匀。

[ˈlaɪtli] [griːs] [ə; eɪ] [sɪks] [ɔː(r)] [ˈsɛvən] - [ˈskɪlɪt] .

Lightly	grease	a	6	or	7	-	skillet	.
轻轻	润滑脂	一个	6	或者	7	-	煎锅	.

在6或7英寸的煎锅上轻轻抹一层油。

[spuːn] [əˈbaʊt] [θriː] [tiː biː es piː] .

Spoon	about	3	tbsp	.
勺子	关于	3	汤匙	.

舀入约 3 汤匙。

[ˈbætə(r)] [ˈɪntuː] [hɒt] [ˈskɪlɪt] [ænd; ənd] [tɪlt] [tuː; tə] [kəʊt] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [pæn] .

batter	into	hot	skillet	and	tilt	to	coat	bottom	of	pan	.
连击	进入	热的	煎锅	和	倾斜	到	外套	底部	的	平底锅	.

将面糊倒入热锅中，倾斜锅身使面糊均匀覆盖锅底。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [smɔːl] [ˈbʌbəlz] [əˈpɪə(r)] [ɒn] [ˈsɜːfɪs] .

Cook	until	small	bubbles	appear	on	surface	.
厨师	直到	小的	气泡	出现	在	表面	.

煮至表面出现小气泡即可。

[ˈluːs(ə)n] [ˈedʒɪz] [wɪð] [ˈspætʃələ] , [tɜːn] [ˈpænkeɪk] [ˈdʒentli] [ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [ˈbeɪkɪŋ] [ɒn] [ˈʌðə(r)] [saɪd] .

Loosen	edges	with	spatula	,	turn	pancake	gently	and	finish	baking	on	other	side	.
松开	边缘	和	抹刀	,	转动	饼子	轻轻地	和	结束	烘烤	在	其他	边	.

用铲子将煎饼边缘与锅铲分离，轻轻翻面，然后继续煎至另一面金黄。

[leɪ] [ɒn] [ˈtaʊəl] [ɔː(r)] [əbˈzɔːbənt; əbˈsɔːbənt] [ˈpeɪpə(r)] ; [pleɪs] [ɪn] [ləʊ] [ˈʌv(ə)n] [tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] .

Lay	on	towel	or	absorbent	paper	;	place	in	low	oven	to	keep	warm	.
莱	在	毛巾	或者	吸收剂	纸	;	地方	在	低的	烤箱	到	保持	温暖的	.

放在毛巾或吸水纸上；放入低温烤箱保温。

[spred] [iːtʃ] [wɪð] [ˈʃʊgə(r)] , [dʒæm] , [ˈæpəlˌsɔːs] , [ɔː(r)] [wɪpt] [kriːm] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .

Spread	each	with	sugar	,	jam	,	applesauce	,	or	whipped	cream	,	etc	.
传播	每个	和	糖	,	果酱	,	苹果酱	,	或者	鞭打	奶油	,	ETC	.

[ænd; ənd] [rəʊl] [ʌp] [laɪk] [ˈdʒeli] [rəʊl] .

and	roll	up	like	jelly	roll	.
和	卷	向上	喜欢	果冻	卷	.

在每个面团上涂上糖、果酱、苹果酱或鲜奶油等，然后像卷果冻卷一样卷起来。

[sɜːv] [wɔːm] .

Serve	warm	.
服务	温暖的	.

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt] - .
Makes about 15 .
制作 关于 - .

大约可做15个。

['brekfəst] [rɪŋ]
BREAKFAST RING
早餐 戒指

早餐圈

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[ʃeɪp] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) ['ɪntuː] - [bɔːlz] .
Shape Biscuit dough (p . 3) into 12 balls .
形状 饼干 面团 (p . 3) 进入 - 球 .

将饼干面团（第 3 页）揉成 12 个球状。

[melt] ⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)][ə'baʊt][θriː][tiː biː es piː] .
Melt ⅓ cup butter and pour about 3 tbsp .
熔化 ⅓ 杯子 黄油 和 倒 关于 3 汤匙 .

融化 ⅓ 杯黄油，倒入约 3 汤匙。

[ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [rɪŋ] [məʊld] .
of it into a 9 - ring mold .
的 它 进入 一个 9 - 戒指 模具 .

将其放入 9 英寸的环形模具中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [θriː][tiː biː es piː] .
Sprinkle with 3 tbsp .
撒 和 3 汤匙 .

撒上 3 汤匙。

[braʊn] ['ʃʊgə(r)] , - ['tʃeriz] (['kændid] [ɔː(r)][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ]) , [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [nʌts] .
brown sugar , 12 cherries (candied or maraschino) , and ¼ cup nuts .
棕色的 糖 , - 樱桃 (脯 或者 樱桃酒) , 和 ¼ 杯子 坚果 .

红糖、12 颗樱桃（蜜饯或糖渍樱桃）和 ¼ 杯坚果。

[rəʊl] [bɔːlz] [ɪn] [rest] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ðen] [ɪn]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][tiː es piː] .
Roll balls in rest of melted butter , then in mixture of ½ cup sugar , 1 tsp .
卷 球 在 休息 的 融化 黄油 , 然后 在 混合物 的 ½ 杯子 糖 , 1 茶匙 .

将球状物在剩余的融化黄油中滚动，然后在 ½ 杯糖、1 茶匙盐的混合物中滚动。

['sɪnəmən] , [θriː][tiː biː es piː] . [tʃɒpt] [nʌts] .
cinnamon , 3 tbsp . chopped nuts .
肉桂 , 3 汤匙 . 切碎 坚果 .

肉桂粉，3汤匙碎坚果。

[pleɪs] [ɪn] [rɪŋ] [məʊld] .
Place in ring mold .
地方 在 戒指 模具 .

放入环形模具中。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 25 to 30 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤25至30分钟。

[teɪk] [frɒm; frəm][pæn] [waɪl] [wɔːm] .
Take from pan while warm .
拿 从 平底锅 尽管 温暖的 .

趁热从锅里取出。

[kə'ləʊniəl] ['dʒeli] [stæk]
COLONIAL **JELLY** **STACK**
殖民 果冻 堆

结肠果冻堆

[meɪk] ['pænkeɪk] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make **Pancake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
制作 饼子 连击 (p . 2) .

制作煎饼面糊（第 2 页）。

[pɔː(r)] [ə'baʊt] ½ [kʌp] ['bætə(r)] ['ɒntə] ['hiːtɪd] ['grɪdl] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['pænkeɪk] .
Pour **about** **½** **cup** **batter** **onto** **heated** **griddle** **for** **each** **pancake** **.**
倒 关于 ½ 杯子 连击 到 加热 烤盘 为了 每个 饼子 .

每次煎饼时，将约 ½ 杯面糊倒入加热的煎锅中。

[pleɪs] [wʌn] ['pænkeɪk] [ɒn] [wɔːm] [pleɪt] [ænd; ənd] [spred] ['dʒenərəsli] [wɪð] [sɒft] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['dʒeli]
Place **1** **pancake** **on** **warm** **plate** **and** **spread** **generously** **with** **soft** **butter** **and** **jelly**
地方 1 饼子 在 温暖的 盘子 和 传播 慷慨地 和 柔软的 黄油 和 果冻
.
:
.

将1张煎饼放在温热的盘子上，涂上大量的软化黄油和果酱。

[tɒp] [wɪð] ['sekənd] ['pænkeɪk] .
Top **with** **second** **pancake** **.**
顶部 和 第二 饼子 .

在上面放上第二张煎饼。

[spred] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɪks] [haɪ] .
Spread **and** **repeat** **until** **they** **are** **6** **high** **.**
传播 和 重复 直到 他们 是 6 高的 .

摊开并重复此步骤，直到高度达到 6 英寸。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .
Sprinkle **with** **confectioners** **'** **sugar** **.**
撒 和 糖果商 - 糖 .

撒上糖粉。

[kʌt] [stæk] ['ɪntuː] ['wedʒɪz] .
Cut **stack** **into** **wedges** **.**
切 堆 进入 楔形 .

将堆叠物切成楔形。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .
6 **servings** **.**
6 份量 .

6人份。

[niːt] [trɪk] : [tuː; tə] [kiːp] ['pænkeɪks] [hɒt] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] ,
Neat **Trick** **:** **To** **keep** **pancakes** **hot** **until** **all** **are** **baked** **,**
整洁的 诡计 : 到 保持 煎饼 热的 直到 全部 是 烘焙 ,

妙招：为了让煎饼保持热度直到全部烤好，

[pleɪs] [bɪ'twiːn] [fəʊldz] [ɒv; əv] ['taʊəl] [ɪn] [wɔːm] ['ʌv(ə)n] .
place **between** **folds** **of** **towel** **in** **warm** **oven** **.**
地方 之间 折叠 的 毛巾 在 温暖的 烤箱 .

将其放在温热的烤箱中，用毛巾包裹。

['sʌndeɪ] [brʌntʃ]
SUNDAY **BRUNCH**
星期日 早午餐

周日早午餐

[fruːt] ['kɒmpɒt]
Fruit **Compote**
水果 果酱

水果蜜饯

[kə'ləʊniəl]['dʒeli] [stæk]
Colonial **Jelly** **Stack**
殖民 果冻 堆

殖民地果冻堆

[brɔɪld] [hæm] , ['beɪkən] , [ɔː(r)] ['sɔːsɪdʒɪz]
Broiled **ham** **,** **bacon** **,** **or** **sausages**
烤制 火腿 , 熏肉 , 或者 香肠

烤火腿、培根或香肠

Coffee11
Coffee11
Coffee11

Coffee11

[ə; eɪ]['klevə(r)] [twɪst] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] ['bɪskɪt] [dəʊ] , [ə; eɪ][dæb][ɒv; əv] ['sʌmθɪŋ] [swiːt] , [juːv]
A **clever** **twist** **of** **your** **biscuit** **dough** **,** **a** **dab** **of** **something** **sweet** **,** **you've**
一个 聪明的 捻 的 你的 饼干 面团 , 一个 轻拍 的 某物 甜的 , 你已经
[beɪkt] [wɔːm] ,
baked **warm** **,**
烘焙 温暖的 ,

巧妙地扭转一下饼干面团，抹上一点甜的东西，烤出来的饼干热乎乎的。

[triːts] [laɪk] [ðiːz] .
breakfasty **treats** **like** **these** **.**
早餐 款待 喜欢 这些 .

像这样的早餐小点心。

['betɪ] ['krɑːkər]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['strɒɪz(ə)l; 'struːz(ə)l] ['rɪbən] ['kɒfi] [keɪk]
STREUSEL **RIBBON** **COFFEE** **CAKE**
酥粒 丝带 咖啡 蛋糕

酥粒丝带咖啡蛋糕

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] ['kɒfi] [keɪk] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make **Coffee** **Cake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
制作 咖啡 蛋糕 连击 (p . 2) .

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）。

[spred] [hɑːf][ɪn] [griːzd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] 10x6 - ['ɒblɒŋ] [pæn] .
Spread **half** **in** **greased** **and** **floured** **10x6** **'** **oblong** **pan** **.**
传播 一半 在 涂油 和 撒了面粉 10x6 - 长方形 平底锅 .

将一半倒入抹了油撒了面粉的 10x6 英寸长方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [hɑːf][ɒv; əv]['strɒɪz(ə)l; 'struːz(ə)l] ['tɒpɪŋ] .

Sprinkle	**with**	**half**	**of**	**Streusel**	**Topping**	**.**
撒	和	一半	的	酥粒	配料	.

撒上约一半的酥粒。

[tɒp] [wɪð] [rest] [ɒv; əv]['bætə(r)] , [ðen] [rest] [ɒv; əv]['strɒɪz(ə)l; 'struːz(ə)l] .

Top	**with**	**rest**	**of**	**batter**	**,**	**then**	**rest**	**of**	**streusel**	**.**
顶部	和	休息	的	连击	,	然后	休息	的	酥粒	.

在上面铺上剩余的面糊，再撒上剩余的酥粒。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**20**	**to**	**25**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤20至25分钟。

['strɒɪz(ə)l; 'struːz(ə)l] ['tɒpɪŋ] : [mɪks] ½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt]) , [ˌtuː'tuː][tiː es piː] .

Streusel	**Topping**	**:**	**Mix**	**½**	**cup**	**brown**	**sugar**	**(**	**packed**	**)**	**,**	**2**	**tsp**	**.**
酥粒	配料	:	混合	½	杯子	棕色的	糖	(	包装	)	,	2	茶匙	.

酥粒配料：混合 ½ 杯红糖（压实）、2 茶匙。

['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

cinnamon	**,**	**2**	**tbsp**	**.**
肉桂	,	2	汤匙	.

肉桂，2汤匙

['bɪˌskwɪk] , [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

Bisquick	**,**	**2**	**tbsp**	**.**
Bisquick	,	2	汤匙	.

Bisquick，2 汤匙

['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] .

melted	**butter**	**,**	**½**	**cup**	**chopped**	**nuts**	**.**
融化	黄油	,	½	杯子	切碎	坚果	.

融化的黄油，半杯切碎的坚果。

[dʒæm] [twɪsts]

JAM	**TWISTS**
果酱	曲折

果酱扭扭

(['piktʃəd] [ɒn][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [bæk] ['kʌvə(r)] .)

(	**Pictured**	**on**	**inside**	**of**	**back**	**cover**	**.**	**)**
(	如图所示	在	里面	的	后退	覆盖	.	)

（图片见封底内页。）

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [kriːm] [ɔː(r)] ⅓ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**cream**	**or**	**⅓**	**cup**	**milk**
½	杯子	奶油	或者	⅓	杯子	牛奶

半杯奶油或三分之一杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2	**cups**	**Bisquick**
2	杯子	Bisquick

杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

2 汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

⅓ [kʌp] [θɪk] [dʒæm][ɔː(r)] [prɪ'zɜːvz]
⅓ cup thick jam or preserves
⅓ 杯子 厚的 果酱 或者 果酱

⅓ 杯浓稠果酱或蜜饯

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[griːs] [braʊn] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [leɪ] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Grease brown paper and lay on baking sheet .
润滑脂 棕色的 纸 和 躺 在 烘烤 床单 .

在牛皮纸上抹油，然后铺在烤盘上。

[blend] [eg] [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] .
Blend egg and cream together .
混合 蛋 和 奶油 一起 .

将鸡蛋和奶油混合均匀。

[stɜː(r)][ɪn] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Stir in Bisquick and sugar until well blended .
搅拌 在 Bisquick 和 糖 直到 出色地 混合 .

加入速溶面粉和糖，搅拌至完全融合。

[tɜːn] [aʊt][ɒn] ['sɜːfɪs] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] .
Turn out on surface sprinkled with Bisquick .
转动 出去 在 表面 撒上 和 Bisquick .

倒在撒了速溶面粉的表面上。

[rəʊl]['dʒentli][tuː; tə] ['laɪtli] [kəʊt] [dəʊ] .
Roll gently to lightly coat dough .
卷 轻轻地 到 轻轻 外套 面团 .

轻轻滚动，使面团表面略微裹上一层。

[niːd] - [taɪmz] .
Knead 15 times .
揉 - 时代 .

揉面15次。

[rəʊl]['ɪntuː][ə; eɪ] 15x9 - ['rektæŋgl] .
Roll into a 15x9 - rectangle .
卷 进入 一个 15x9 - 长方形 .

擀成 15x9 英寸的长方形。

[spred] [wɪð] [dʒæm] .
Spread with jam .
传播 和 果酱 .

涂上果酱。

[fəʊld][ɪn] [θɜːdz] ['leŋθwaɪz] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] 15x3 - ['rektæŋgl] .
Fold in thirds lengthwise to make a 15x3 - rectangle .
折叠 在 三分之一 纵向 到 制作 一个 15x3 - 长方形 .

沿长度方向对折三次，形成一个 15x3 英寸的长方形。

[kʌt] [ɪn][wʌn] - [strɪps] .
Cut in 1 - strips .
切 在 1 - 条状物 .

切成1英寸宽的条状。

['həʊldɪŋ] [strɪp] [æt; ət] [bəuθ] [endz] , [twɪst] [ɪn] ['ɒpəzɪt] [də'rekʃ(ə)nz] [twaɪs] , ['fɔ:mɪŋ] [ə; eɪ] ['spaɪrəl] .

Holding	**strip**	**at**	**both**	**ends**	**,**	**twist**	**in**	**opposite**	**directions**	**twice**	**,**	**forming**	**a**	**spiral**	**.**
保持	条	在	两个都	结束	,	捻	在	对面的	方向	两次	,	成型	一个	螺旋	.

抓住纸带两端，向相反方向扭转两次，形成螺旋状。

[pleɪs] [twɪsts] 1½ - [ə'pɑ:t] [ɒn] [gri:zd] ['peɪpə(r)] , ['presɪŋ] [bəuθ] [endz] [daʊn] .

Place	**twists**	**1½**	**'**	**apart**	**on**	**greased**	**paper**	**,**	**pressing**	**both**	**ends**	**down**	**.**
地方	曲折	1½	-	除	在	涂油	纸	,	紧迫	两个都	结束	向下	.

将麻花状的麻花间隔 1½ 英寸放在涂了油的纸上，并将两端向下压紧。

[beɪk] - [tu:; tə] - [mɪn] .

Bake	**10**	**to**	**12**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤 10 至 12 分钟。

[dʌst] [tɒps] [wɪð] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .

Dust	**tops**	**with**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**.**
灰尘	最高额	和	糖果商	-	糖	.

在顶部撒上糖粉。

[rɪ'mu:v] ['ɪmi:diətli] .

Remove	**immediately**	**.**
消除	立即地	.

立即移除。

[meɪks] - .

Makes	**15**	**.**
制作	-	.

可做15个。

['tʃeri] - ['reɪzn] ['kɒfi] [keɪk]

CHERRY	**-**	**RAISIN**	**COFFEE**	**CAKE**
樱桃	-	葡萄干	咖啡	蛋糕

樱桃葡萄干咖啡蛋糕

(['pɪktʃəd] [ɒn] ['kʌvə(r)] .)

(	**Pictured**	**on**	**cover**	**.**	**)**
(	如图所示	在	覆盖	.	)

（封面图片所示。）

[meɪk] ['kɒfi] [keɪk] ['bætə(r)] ([pi:] . [ˌtu:'tu:]) .

Make	**Coffee**	**Cake**	**batter**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
制作	咖啡	蛋糕	连击	(	p	.	2	)	.

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）。

[spred] [ɪn] [gri:zd] [naɪn] - [skweə(r)] [pæn] .

Spread	**in**	**greased**	**9**	**'**	**square**	**pan**	**.**
传播	在	涂油	9	-	正方形	平底锅	.

铺在抹了油的9英寸方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] ¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] ['reɪzɪnz] , ¼ [ti: es pi:] .

Sprinkle	**with**	**mixture**	**of**	**¼**	**cup**	**brown**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**raisins**	**,**	**¼**	**tsp**	**.**
撒	和	混合物	的	¼	杯子	棕色的	糖	,	½	杯子	葡萄干	,	¼	茶匙	.

撒上由 ¼ 杯红糖、½ 杯葡萄干、¼ 茶匙盐混合而成的粉末。

['sɪnəmən] .

cinnamon	**.**
肉桂	.

肉桂。

[spu:n] ⅔ [kʌp] ['tʃeri] [dʒæm] ['əʊvə(r)] [tɒp] .

Spoon	**⅔**	**cup**	**cherry**	**jam**	**over**	**top**	**.**
勺子	⅔	杯子	樱桃	果酱	超过	顶部	.

在上面淋上 ⅔ 杯樱桃果酱。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **20** **to** **25** **min** **.**
烤 - 到 - 最小 .

烘烤20至25分钟。

[wen] [stɪl] [wɔːm] , [frɒst] [wɪð] ['aɪsɪŋ] [meɪd] [frɒm; frəm] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [mɪlk] .
When **still** **warm** **,** **frost** **with** **icing** **made** **from** **confectioners** **'** **sugar** **and** **milk** **.**
什么时候 仍然 温暖的 , 霜 和 糖霜 制成 从 糖果商 - 糖 和 牛奶 .

趁热用糖粉和牛奶制成的糖霜进行装饰。

[sɜːv] [wɔːm] .
Serve **warm** **.**
服务 温暖的 .

趁热食用。

['ɒrɪndʒ] ['kɒfi] [keɪk]
ORANGE **COFFEE** **CAKE**
橙子 咖啡 蛋糕

橙香咖啡蛋糕

[meɪk] ['kɒfi] [keɪk] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [mɪlk] .
Make **Coffee** **Cake** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **add** **¾** **cup** **orange** **juice** **in** **place** **of** **milk** **.**
制作 咖啡 蛋糕 (p . 2) — 除了 添加 ¾ 杯子 橙子 汁 在 地方 的 牛奶 .

制作咖啡蛋糕（第 2 页）——但用 ¾ 杯橙汁代替牛奶。

[bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] , [tɒp] [wɪð]
Before **baking** **,** **top** **with**
前 烘烤 , 顶部 和

烘烤前，在上面撒上……

['ɒrɪndʒ] ['kærəmel] ['tɒpɪŋ] : [mɪks] ¼ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] , ½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt]) , [wʌn]
Orange **Caramel** **Topping** **:** **Mix** **¼** **cup** **chopped** **nuts** **,** **½** **cup** **brown** **sugar** **(** **packed** **)** **,** **1**
橙子 焦糖 配料 : 混合 ¼ 杯子 切碎 坚果 , ½ 杯子 棕色的 糖 (包装) , 1
[tiː es piː] .
tsp **.**
茶匙 .

橙子焦糖淋面：混合 ¼ 杯切碎的坚果、½ 杯红糖（压实）、1 茶匙。

['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
cinnamon **,** **2** **tbsp** **.**
肉桂 , 2 汤匙 .

肉桂，2汤匙

['sɔfənd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][wʌn][tiː biː es piː] .
softened **butter** **,** **and** **1** **tbsp** **.**
软化 黄油 , 和 1 汤匙 .

软化的黄油，以及 1 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] .
grated **orange** **rind** **.**
磨碎的 橙子 果皮 .

磨碎的橙皮。

['sɪnəmən] [rəʊlz]
CINNAMON **ROLLS**
肉桂 卷

肉桂卷

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **425°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[meɪk] [fruːt] ['ʃɔːtkeɪk] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Fruit Shortcake dough (p . 3) .
制作 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作水果酥饼面团（第 3 页）。

[rəʊl]['ɪntuː] 16x7 - ['rektæŋgl] .
Roll into 16x7 ' rectangle .
卷 进入 16x7 - 长方形 .

擀成 16x7 英寸的长方形。

[spred] [wɪð] [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
Spread with 2 tbsp .
传播 和 2 汤匙 .

涂抹2汤匙。

[sɒft] ['bʌtə(r)] .
soft butter .
柔软的 黄油 .

软化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn][tiː es piː] .
Sprinkle with mixture of ¼ cup sugar and 1 tsp .
撒 和 混合物 的 ¼ 杯子 糖 和 1 茶匙 .

撒上 ¼ 杯糖和 1 茶匙盐的混合物。

['sɪnəmən] .
cinnamon .
肉桂 .

肉桂。

[rəʊl] [ʌp] ['taɪtli] ['stɑrtɪŋ] [æt; ət] [lɒŋ] [saɪd] .
Roll up tightly starting at long side .
卷 向上 紧紧 开始 在 长的 边 .

从长边开始紧紧卷起。

[kʌt] [ɪn][wʌn] - ['slaɪsɪz] .
Cut in 1 ' slices .
切 在 1 - 切片 .

切成1英寸厚的片。

[beɪk] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] , [ɔː(r)][ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [kʌps] - [mɪn] . [meɪks] [ə'baʊt] - [rəʊlz] .
Bake on greased baking sheet , or in greased muffin cups 15 min . Makes about 16 rolls .
烤 在 涂油 烘烤 床单 , 或者 在 涂油 松饼 杯子 - 最小 . 制作 关于 - 卷 .

在抹了油的烤盘上或抹了油的松饼杯中烘烤 15 分钟。大约可做 16 个面包卷。

['bʌtəskɒtʃ] ['piːkən] [rəʊlz]
BUTTERSCOTCH PECAN ROLLS
奶油糖果 胡桃 卷

奶油糖山核桃卷

(['piktʃəd] [ɒn]['kʌvə(r)] .)
(Pictured on cover .)
(如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片所示。）

[mɪks] ½ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt]) .
Mix ½ cup melted butter , ½ cup brown sugar (packed) .
混合 ½ 杯子 融化 黄油 , ½ 杯子 棕色的 糖 (包装) .

将 ½ 杯融化的黄油和 ½ 杯红糖（压实）混合。

[spuːn] ['ɪntuː] - ['mʌfɪn] [kʌps] [wɪð] [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː]['piːkən] [hɑːvz] [ɪn] [iːtʃ] .
Spoon into 16 muffin cups with 2 or 3 pecan halves in each .
勺子 进入 - 松饼 杯子 和 2 或者 3 胡桃 一半 在 每个 .

将面糊舀入 16 个松饼杯中，每个杯子里放 2 或 3 半个山核桃。

['fɒləʊ] ['resəpi][fɔ:(r); fə(r)] ['sɪnəmən] [rəʊlz] .
Follow recipe for Cinnamon Rolls .
跟随 食谱 为了 肉桂 卷 .

按照肉桂卷的食谱制作。

[pleɪs] [wʌn][slaɪs][ɪn] [i:tʃ] ['mʌfɪn] [kʌp] . -
Place one slice in each muffin cup . 12
地方 一 片 在 每个 松饼 杯子 . -

将一片面包放入每个松饼杯中。12

[ˌɑ:ftə'nu:n] [rɪ'freʃmənts]
Afternoon Refreshments
下午 茶点

下午茶点

[nʌt] [bred]
NUT BREAD
坚果 面包

坚果面包

['naɪsɪst] [θɪŋ] [ju:; jʊ][kæn; kən][du:; də][fɔ:(r); fə(r)] [ti:] ['sænwɪtʃz] .
Nicest thing you can do for tea sandwiches .
最友善的 事物 你 能 做 为了 茶 三明治 .

做茶点三明治是最好的选择。

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

1¼ [kʌps] [mɪlk]
1¼ cups milk
1¼ 杯子 牛奶

1¼ 杯牛奶

[θri:][kʌps] ['bɪˌskwɪk]
3 cups Bisquick
3 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

1½ [kʌps] [tʃɒpt] [nʌts]
1½ cups chopped nuts
1½ 杯子 切碎 坚果

1.5 杯切碎的坚果

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° ([mɒd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[blend] [fɜ:st][fɔ:(r)] [ɪn'gri:diənts] .
Blend first four ingredients .
混合 第一的 四 原料 .

将前四种原料混合。

[bi:t] [hɑ:d] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .
Beat hard 30 seconds .
打 难的 - 秒 .

用力击打30秒。

[stɜː(r)][ɪn] [nʌts] .
Stir in nuts .
搅拌 在 坚果 .

拌入坚果。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [wel] [griːzd] 9×5×2½ - [ləʊf][pæn] .
Pour into well greased 9×5×2½ ' loaf pan .
倒 进入 出色地 涂油 9×5×2½ - 面包 平底锅 .

倒入抹好油脂的 9×5×2½ 英寸面包模具中。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [stʌk] ['ɪntuː]['sentə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .
Bake 45 to 50 min . , until toothpick stuck into center comes out clean .
烤 - 到 - 最小 . , 直到 牙签 卡住 进入 中心 来 出去 干净的 .

烘烤 45 至 50 分钟，直到插入蛋糕中心的牙签取出时干净为止。

[kræk] [ɪn][tɒp][ɪz]['tɪpɪk(ə)l] .
Crack in top is typical .
裂缝 在 顶部 是 典型的 .

顶部出现裂缝是正常现象。

[kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['slaɪsɪŋ] .
Cool before slicing .
凉爽的 前 切片 .

冷却后再切片。

[fruːt] [nʌt] [bred]
FRUIT NUT BREAD
水果 坚果 面包

水果坚果面包

[duː; də][æz; əz] [ə'bʌv] , ['juːzɪŋ] ¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] 1¼ [kʌps] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][mɪlk] .
Do as above , using ¾ cup sugar , and 1¼ cups orange juice in place of milk .
做 作为 多于 , 使用 ¾ 杯子 糖 , 和 1¼ 杯子 橙子 汁 在 地方 的 牛奶 .

按照上述步骤操作，用 ¾ 杯糖和 1¼ 杯橙汁代替牛奶。

[rɪ'djuːs] [nʌts] [tuː; tə] ¾ [kʌp] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['reɪzɪnz][ɔː(r)] [tʃɒpt] [draɪd]['eɪprɪkɒts] ,
Reduce nuts to ¾ cup and add 1 cup raisins or chopped dried apricots ,
减少 坚果 到 ¾ 杯子 和 添加 1 杯子 葡萄干 或者 切碎 干燥 杏子 ,
[deɪts] , [ɔː(r)] [pruːnz] .
dates , or prunes .
日期 , 或者 西梅 .

将坚果减至 3/4 杯，加入 1 杯葡萄干或切碎的杏干、枣干或西梅干。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 55 to 60 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 55 至 60 分钟。

(['eɪprɪkɒt] [nʌt] [bred] ['piktʃəd] [ɒn]['kʌvə(r)] .)
(Apricot Nut Bread pictured on cover .)
(杏 坚果 面包 如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片为杏子面包。）

[bə'nɑːnə] [nʌt] [bred]
BANANA NUT BREAD
香蕉 坚果 面包

香蕉坚果面包

[meɪk] [nʌt] [bred] ['juːzɪŋ] ¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ½ [kʌp] [mɪlk] .
Make Nut Bread using ¾ cup sugar and ½ cup milk .
制作 坚果 面包 使用 ¾ 杯子 糖 和 ½ 杯子 牛奶 .

用 ¾ 杯糖和 ½ 杯牛奶制作坚果面包。

[rɪ'djuːs] [nʌts] [tuː; tə] ¾ [kʌp] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [mæʃt] [bə'nɑːnəz] ([ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː]) .

Reduce	**nuts**	**to**	**¾**	**cup**	**,**	**and**	**add**	**1**	**cup**	**mashed**	**bananas**	**(**	**2**	**to**	**3**	**)**	**.**
减少	坚果	到	¾	杯子	,	和	添加	1	杯子	捣碎	香蕉	(	2	到	3	)	.

将坚果减至 ¾ 杯，再加入 1 杯捣碎的香蕉（2 至 3 根）。

['ɒrɪndʒ] [nʌt] [bred]

ORANGE	**NUT**	**BREAD**
橙子	坚果	面包

橙香坚果面包

[meɪk] [nʌt] [bred] ['juːzɪŋ] ¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)] .

Make	**Nut**	**Bread**	**using**	**¾**	**cup**	**sugar**	**.**
制作	坚果	面包	使用	¾	杯子	糖	.

用 ¾ 杯糖制作坚果面包。

[juːz] 1¼ [kʌps] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [plʌs] [wʌn][tiː biː es piː] .

Use	**1¼**	**cups**	**orange**	**juice**	**plus**	**1**	**tbsp**	**.**
使用	1¼	杯子	橙子	汁	加	1	汤匙	.

使用 1¼ 杯橙汁加 1 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [mɪlk] .

grated	**orange**	**rind**	**instead**	**of**	**milk**	**.**
磨碎的	橙子	果皮	反而	的	牛奶	.

用橙皮屑代替牛奶。

[rɪ'djuːs] [nʌts] [tuː; tə] ¾ [kʌp] .

Reduce	**nuts**	**to**	**¾**	**cup**	**.**
减少	坚果	到	¾	杯子	.

把坚果减至四分之三杯。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**50**	**to**	**55**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤 50 至 55 分钟。

[niːt] [trɪk] : [fɔː(r); fə(r)] ['deɪnti] [raʊndz] , [dɪ'vaɪd]['bætə(r)] [ə'mʌŋ] [faɪv] [suːp] [kænz][ɔː(r)][θriː] # - [kænz]

Neat	**Trick**	**:**	**For**	**dainty**	**rounds**	**,**	**divide**	**batter**	**among**	**5**	**soup**	**cans**	**or**	**3**	**#**	**303**	**cans**
整洁的	诡计	:	为了	纤巧	回合	,	划分	连击	之中	5	汤	罐头	或者	3	#	-	罐头

,

,

,

妙招：想要做出精致的小圆饼，可以将面糊分成5份，分别装入5个汤罐或3个303号罐头中。

['fɪlɪŋ] ['əʊnli][hɑːf] [fʊl] .

filling	**only**	**half**	**full**	**.**
填充	仅有的	一半	满的	.

只装了一半。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**40**	**to**	**50**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤40至50分钟。

['velvɪt] [krʌm] [keɪk]

VELVET	**CRUMB**	**CAKE**
天鹅绒	屑	蛋糕

天鹅绒碎屑蛋糕

1⅓ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

1⅓	**cups**	**Bisquick**
1⅓	杯子	Bisquick

1⅓ 杯 Bisquick

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[θriː][tiː biː es piː] .
3 tbsp .
3 汤匙 .

汤匙

[sɒft] ['ʃɔːtnɪŋ]
soft shortening
柔软的 缩短

软起酥油

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [mɪlk] [[wʌn]]
¾ cup milk [1]
¾ 杯子 牛奶 [1]

¾ 杯牛奶[1]

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[griːs] [ænd; ənd]['flaʊə(r)][æn; ən][eit] - [skweə(r)][ɔː(r)][naɪn] - [raʊnd] [pæn] .
Grease and flour an 8 ' square or 9 ' round pan .
润滑脂 和 面粉 一个 8 - 正方形 或者 9 - 圆形的 平底锅 .

在 8 英寸方形或 9 英寸圆形烤盘上抹油撒粉。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgə(r)] .
Mix Bisquick , sugar .
混合 Bisquick , 糖 .

混合 Bisquick 粉和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] , [eg] , ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .
Add shortening , egg , ¼ cup of milk .
添加 缩短 , 蛋 , ¼ 杯子 的 牛奶 .

加入起酥油、鸡蛋、1/4杯牛奶。

[biːt] ['vɪgərəsli] [wʌn][mɪn] .
Beat vigorously 1 min .
打 大力 1 最小 .

用力搅拌 1 分钟。

[stɜː(r)][ɪn]['grædʒuəli] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] , [və'nɪlə] .
Stir in gradually remaining milk , vanilla .
搅拌 在 逐步地 其余的 牛奶 , 香草 .

慢慢倒入剩余的牛奶和香草精，搅拌均匀。

[biːt] ½ [mɪn] . [pɔː(r)]['ɪntuː] [prɪ'peəd] [pæn] .
Beat ½ min . Pour into prepared pan .
打 ½ 最小 . 倒 进入 准备 平底锅 .

搅拌半分钟。倒入准备好的平底锅中。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 35 to 40 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 35 至 40 分钟。

['kʌvə(r)] [wɪð] [brɔɪld] ['tɒpɪŋ] [waɪl] [wɔːm] .
Cover with Broiled Topping while warm .
覆盖 和 烤制 配料 尽管 温暖的 .

趁热盖上烤好的配料。

[brɔɪld] ['tɒpɪŋ] : [mɪks][θriː][tiː biː es piː] .
Broiled Topping : Mix 3 tbsp .
烤制 配料 : 混合 3 汤匙 .

烤制配料：混合 3 汤匙。

['bʌtə(r)] , ['meltɪd] [ɔː(r)] ['sɔfənd] ; ⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt]) ; [ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
butter , melted or softened ; ⅓ cup brown sugar (packed) ; 2 tbsp .
黄油 , 融化 或者 软化 ; ⅓ 杯子 棕色的 糖 (包装) ; 2 汤匙 .

融化或软化的黄油；⅓ 杯红糖（压实）；2 汤匙。

[kriːm] ; ½ [kʌp] ['wiːtiz] [ɔː(r)]['kəʊkənʌt] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ; ¼ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] .
cream ; ½ cup Wheaties or coconut , if desired ; ¼ cup chopped nuts .
奶油 ; ½ 杯子 麦片 或者 椰子 , 如果 想要的 ; ¼ 杯子 切碎 坚果 .

奶油；½ 杯小麦片或椰丝（可选）；¼ 杯碎坚果。

[spred] [ɒn] [beɪkt] [keɪk] .
Spread on baked cake .
传播 在 烘焙 蛋糕 .

涂抹在烤好的蛋糕上。

[pleɪs] [ə'baʊt][θriː] - ['ʌndə(r)]['brɔɪlə(r)] ([ləʊ] [hiːt]) [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['bʌbəlz] [ænd; ənd] [braʊnz] ([θriː]
Place about 3 - under broiler (low heat) until mixture bubbles and browns (3
地方 关于 3 - 在下面 肉鸡 (低的 热) 直到 混合物 气泡 和 棕色 (3
[tuː; tə][faɪv][mɪn] .) .
to 5 min .) .
到 5 最小 .) .

将面团放在烤箱上层烤架下方约 3 英寸处（低温），烤至混合物起泡并变成褐色（3 至 5 分钟）。

[duː; də][nɒt] [bɜːn] !
Do not burn !
做 不是 烧伤 !

不要烧毁！

[ɪ'speʃəli] [gʊd] [wɔːm] .
Especially good warm .
尤其 好的 温暖的 .

特别适合保暖。

[[wʌn]] [ɪn]['æltɪtjuːdz]['əʊvə(r)][θriː] , - [fiːt] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
[1] In altitudes over 3 , 500 feet , add 2 tbsp .
[1] 在 海拔 超过 3 , - 脚 , 添加 2 汤匙 .

[1]海拔超过 3,500 英尺时，加 2 汤匙。

[mɔː(r)][mɪlk] .
more milk .
更多的 牛奶 .

再来点牛奶。

[beɪk] [æt; ət] 375° ([kwɪk] [mɒd] .) - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake at 375° (quick mod .) 25 to 30 min .
烤 在 375° (快的 模组 .) - 到 - 最小 .

以 375° 烘烤（快速模式）25 至 30 分钟。

['paɪnæp(ə)l] ['stɪki] [bʌnz]
PINEAPPLE STICKY BUNS
菠萝 黏 面包

菠萝粘面包

['pɜːfɪkt] [wen] [ðə; ði][g'ɜːlz][drɒp][ɪn][tuː; tə] [tʃæt] [ænd; ənd][sɪp] .
Perfect when the girls drop in to chat and sip .
完美的 什么时候 这 女孩们 降低 在 到 聊天 和 啜饮 .

女孩们过来聊天小酌的时候，这里是绝佳之选。

¾ [kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
¾ cup drained crushed pineapple
¾ 杯子 排水 碎 菠萝

¾ 杯沥干水分的碎菠萝

½ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)]
½ cup soft butter
½ 杯子 柔软的 黄油

半杯软化黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt])
½ cup brown sugar (packed)
½ 杯子 棕色的 糖 (包装)

半杯红糖（压实）

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɒt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][dɪ'vaɪd] [ə'mʌŋ] - [lɑːdʒ] [griːzd] ['mʌfɪn] [kʌps] .
Mix ingredients and divide among 12 large greased muffin cups .
混合 原料 和 划分 之中 - 大的 涂油 松饼 杯子 .

将所有材料混合，然后分成12份，分别放入抹了油的大号松饼模具中。

[meɪk] [fruːt] ['ʃɔːtkeɪk] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Fruit Shortcake dough (p . 3) .
制作 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作水果酥饼面团（第 3 页）。

[spuːn] ['əʊvə(r)]['paɪnæp(ə)l]['mɪkstʃə(r)] .
Spoon over pineapple mixture .
勺子 超过 菠萝 混合物 .

将混合物舀到菠萝上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 15 to 20 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤15至20分钟。

[ɪn'vɜːt] [ɒn] [treɪ] [ɔː(r)] [ræk] [ɪ'miːdiətli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][pænz] . -

Invert	**on**	**tray**	**or**	**rack**	**immediately**	**to**	**prevent**	**sticking**	**to**	**pans**	**.**	**13**
倒置	在	托盘	或者	架子	立即地	到	防止	粘性	到	平底锅	.	-

立即将食物倒扣在托盘或架子上，以防止粘锅。13

['pɑːti] [snæks]

Party	**Snacks**
派对	零食

派对小吃

['bætə(r)] [frænŋks]

BATTER	**FRANKS**
连击	弗兰克斯

巴特弗兰克斯

[dʒʌst] [wɒt] [tiːn] - ['eɪdʒərz][ɑːsk][fɔː(r); fə(r)] — [ðə; ði] ['teɪstiɪst] , [ðə; ði] [h'ɑːtɪəst] , “ [ðə; ði][məʊst] .

Just	**what**	**teen**	**-**	**agers**	**ask**	**for**	**—**	**the**	**tastiest**	**,**	**the**	**heartiest**	**,**	**“**	**the**	**most**	**.**
只是	什么	青少年	-	老年人	问	为了	—	这	最美味的	,	这	最真挚的	,	“	这	最多	.

这正是青少年所要求的——最美味、最丰盛、“最棒的”。

” [wʌn] [eg]

”	**1**	**egg**
”	1	蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

1	**cup**	**Bisquick**
1	杯子	Bisquick

杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

2 汤匙

['jeləʊ] [kɔːn] [miːl]

yellow	**corn**	**meal**
黄色的	玉米	一顿饭

黄玉米粉

¼ [tiː es piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]

paprika
辣椒

辣椒

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[draɪ] ['mʌstəd]

dry	**mustard**
干燥	芥末

干芥末

⅛ [tiː es piː] .

⅛	tsp	.
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

[keɪˈen]

cayenne
辣椒

辣椒

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['fræŋkfəːtəz] ([eit][tuː; tə] -)

frankfurters	(	8	to	10	)
法兰克福香肠	(	8	到	-	)

法兰克福香肠（8至10根）

[hiːt] [diːp] [fæt][tuː; tə] 375° .

Heat	deep	fat	to	375°	.
热	深的	胖的	到	375°	.

将深层脂肪加热至375°。

[blend] [eg] [ænd; ənd][mɪlk] .

Blend	egg	and	milk	.
混合	蛋	和	牛奶	.

将鸡蛋和牛奶混合。

[stɜː(r)][ɪn][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .

Stir	in	dry	ingredients	.
搅拌	在	干燥	原料	.

拌入干料。

[dɪp] ['fræŋkfəːtəz] ['ɪntuː]['bætə(r)] .

Dip	frankfurters	into	batter	.
蘸	法兰克福香肠	进入	连击	.

将法兰克福香肠蘸上面糊。

[fraɪ][ʌnˈtɪl] [braʊn] , [ˌtuːˈtuː][tuː; tə][θriː][mɪn] .

Fry	until	brown	,	2	to	3	min	.
炒	直到	棕色的	,	2	到	3	最小	.

煎至棕色，约2至3分钟。

[niːt] [trɪk] : [pʊʃ] ['wʊdn] ['skjuːə(r)]['ɪntuː][end][ɒv; əv]['bætə(r)][fræŋk][fɔː(r); fə(r)] ['iːtɪŋ] [wɪð] ['fɪŋgəz] .

Neat	Trick	:	Push	wooden	skewer	into	end	of	Batter	Frank	for	eating	with	fingers	.
整洁的	诡计	:	推	木制的	烤肉串	进入	结尾	的	连击	坦率	为了	吃	和	手指	.

巧妙小技巧：将木签插入面糊热狗的一端，即可用手指食用。

[beɪkt] ['hæmbɜːgə(r)] [ɔː(r)] ['sɒsɪdʒ]

BAKED	HAMBURGER	OR	SAUSAGE
烘焙	汉堡包	或者	香肠

烤汉堡或香肠

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .

Heat	oven	to	400°	(	mod	.	hot	)	.
热	烤箱	到	400°	(	模组	.	热的	)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

['siːz(ə)n] ½ ['el biː] . ['hæmbɜːgə(r)][ɔː(r)] [bʌlk] [pɔːk] ['sɒsɪdʒ] [wɪð] [dɪ'zaɪəd] [ə'maʊnts] [ɒv; əv][sɔːlt] , ['pepə(r)]

Season	**½**	**lb**	**.**	**hamburger**	**or**	**bulk**	**pork**	**sausage**	**with**	**desired**	**amounts**	**of**	**salt**	**,**	**pepper**
季节	½	磅	.	汉堡包	或者	大部分	猪肉	香肠	和	想要的	金额	的	盐	,	胡椒

, [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['ʌnjən] .

,	**and**	**chopped**	**onion**	**.**
,	和	切碎	洋葱	.

将 ½ 磅汉堡肉或散装猪肉香肠用适量的盐、胡椒粉和切碎的洋葱调味。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] 2½ - ['pætiz] .

Shape	**into**	**2½**	**'**	**patties**	**.**
形状	进入	2½	-	肉饼	.

做成 2½ 英寸的肉饼。

[braʊn] [ɪn][hɒt][fæt] .

Brown	**in**	**hot**	**fat**	**.**
棕色的	在	热的	胖的	.

用热油煎至棕色。

[meɪk] [fruːt] ['ʃɔːtkeɪk] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [ə'mɪt]['ʃʊgə(r)] .

Make	**Fruit**	**Shortcake**	**dough**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**—**	**except**	**omit**	**sugar**	**.**
制作	水果	草莓蛋糕	面团	(	p	.	3	)	—	除了	忽略	糖	.

制作水果酥饼面团（第 3 页）——但省略糖。

[rəʊl] [aʊt] ⅛ - [θɪk] .

Roll	**out**	**⅛**	**'**	**thick**	**.**
卷	出去	⅛	-	厚的	.

擀成⅛英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː][θriː] - [raʊndz] .

Cut	**into**	**3**	**'**	**rounds**	**.**
切	进入	3	-	回合	.

切成 3 英寸厚的圆片。

[pleɪs] [iːtʃ] [braʊn] ['pæti] [bɪ'twiːn] [ˌtuː'tuː] [raʊndz] .

Place	**each**	**browned**	**patty**	**between**	**2**	**rounds**	**.**
地方	每个	棕色	肉饼	之间	2	回合	.

将每个煎至金黄的肉饼放在两片圆饼之间。

[pres] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] [wɪð] [fɔːk] .

Press	**edges**	**together**	**with**	**fork**	**.**
按	边缘	一起	和	叉	.

用叉子将边缘压紧。

[prɪk] [tɒps] .

Prick	**tops**	**.**
刺	最高额	.

刺破顶部。

[beɪk] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ə'baʊt] - [mɪn] . [sɜːv] [hɒt][æz; əz][ə; eɪ]['fɪŋgə(r)] [fuːd] [ɔː(r)] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ]

Bake	**on**	**baking**	**sheet**	**about**	**15**	**min**	**.**	**Serve**	**hot**	**as**	**a**	**finger**	**food**	**or**	**with**	**tomato**
烤	在	烘烤	床单	关于	-	最小	.	服务	热的	作为	一个	手指	食物	或者	和	番茄

[sɔːs] .

sauce	**.**
酱	.

在烤盘上烤约15分钟。趁热作为手指食物食用，或搭配番茄酱。

[sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .

6	**servings**	**.**
6	份量	.

6人份。

['velvɪt]	[fʌdʒ]	[keɪk]
VELVET	**FUDGE**	**CAKE**
天鹅绒	做傻事	蛋糕

丝绒软糖蛋糕

['guːi]	[ænd; ənd]	[rɪtʃ]	[wɪð]	['frɒstɪŋ]	[beɪkt]	[ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l]	.
Gooey	**and**	**rich**	**with**	**frosting**	**baked**	**in** **the** **middle**	**.**
黏糊糊的	和	富有的	和	糖霜	烘焙	在 这 中间	.

口感黏稠香甜，中间裹着一层烤制的糖霜。

[meɪk]	['velvɪt]	[krʌm]	[keɪk]	([piː] . -)	—	[ɪk'sept]	[ˌeɪ diː 'diː]	⅓	[kʌp]['kəʊkəʊ]	[wɪð]	[ðə; ði]	['bɪˌskwɪk]	.
Make	**Velvet**	**Crumb**	**Cake**	**(p . 12)**	**—**	**except**	**add**	**⅓**	**cup**	**cocoa**	**with**	**the**	**Bisquick**	**.**
制作	天鹅绒	屑	蛋糕	(p . -)	—	除了	添加	⅓	杯子	可可	和	这	Bisquick	.

制作天鹅绒碎屑蛋糕（第 12 页）——但要在 Bisquick 中加入 ⅓ 杯可可粉。

[pɔː(r)][hɑːf][ɒv; əv]['bætə(r)]['ɪntuː]	[griːzd]	[ænd; ənd]	['flaʊəd]	[eit] - [skweə(r)][pæn]	.
Pour **half** **of** **batter** **into**	**greased**	**and**	**floured**	**8** **'** **square** **pan**	**.**
倒 一半 的 连击 进入	涂油	和	撒了面粉	8 - 正方形 平底锅	.

将一半面糊倒入抹了油撒了面粉的 8 英寸方形烤盘中。

[spred]	[wɪð]	[hɑːf][ɒv; əv]	['tɒpɪŋ]	.
Spread	**with**	**half** **of**	**Topping**	**.**
传播	和	一半 的	配料	.

涂抹一半的配料。

['kʌvə(r)]	[wɪð]	[rɪ'meɪnɪŋ]	['bætə(r)]	.
Cover	**with**	**remaining**	**batter**	**.**
覆盖	和	其余的	连击	.

用剩余的面糊盖住。

[beɪk]	.
Bake	**.**
烤	.

烤。

[ɪ'miːdiətli]	[spred]	[wɪð]	[rest]	[ɒv; əv]	['tɒpɪŋ]	.
Immediately	**spread**	**with**	**rest**	**of**	**Topping**	**.**
立即地	传播	和	休息	的	配料	.

立即铺上剩余的配料。

[sɜːv]	[wɔːm]	.
Serve	**warm**	**.**
服务	温暖的	.

趁热食用。

['tɒpɪŋ]	: [mɪks]	½	[kʌp]	(½ [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .)
Topping	**:** **Mix**	**½**	**cup**	**(½ pkg .)**
配料	: 混合	½	杯子	(½ 包装 .)

配料：混合 ½ 杯（½ 包）

['semi] -	[swiːt]	['tʃɒklət]	['piːsɪz] ,	['meltɪd] ,	⅓	[kʌp]['wɔːtə(r)] ,	[ˌtuː'tuː]	[kʌps]	['faɪnli]	[tʃɒpt]	['kəʊkənʌt]	.
semi -	**sweet**	**chocolate**	**pieces ,**	**melted ,**	**⅓**	**cup**	**water ,**	**2**	**cups**	**finely**	**chopped**	**coconut**	**.**
半 -	甜的	巧克力	件 ,	融化 ,	⅓	杯子	水 ,	2	杯子	精细地	切碎	椰子	.

半甜巧克力块，融化，⅓ 杯水，2 杯切碎的椰子。

['piːtsə]	[boʊts]
PIZZA	**BOATS**
比萨	船

披萨船

[hiːt]	['ʌv(ə)n][tuː; tə]	400°	([mɒd] . [hɒt])	.
Heat	**oven** **to**	**400°**	**(mod . hot)**	**.**
热	烤箱 到	400°	(模组 . 热的)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] [fruːt] ['ʃɔːtkeɪk] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Fruit Shortcake dough (p . 3) .
制作 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作水果酥饼面团（第 3 页）。

[rəʊl]['ɪntuː] 15x6 - ['rektæŋgl] .
Roll into 15x6 ' rectangle .
卷 进入 15x6 - 长方形 .

擀成 15x6 英寸的长方形。

[kʌt] ['ɪntuː][ten][θriː] - [skˈweəz] .
Cut into ten 3 ' squares .
切 进入 十 3 - 正方形 .

切成十个 3 英寸见方的正方形。

[pleɪs] [hɑːf][ə; eɪ]['wiːnə(r)] , [ə; eɪ][strɪp][ɒv; əv] [tʃiːz] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] , [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][tiː es piː] .
Place half a wiener , a strip of cheese the same size , and 2 tsp .
地方 一半 一个 维也纳香肠 , 一个 条 的 奶酪 这 相同的 尺寸 , 和 2 茶匙 .

放入半根香肠、一条同样大小的奶酪条和 2 茶匙。

['tʃɪli] [sɔːs] [ɔː(r)]['kætsəp; 'kætsʌp][ɒn] [iːtʃ] [skweə(r)] .
chili sauce or catsup on each square .
辣椒 酱 或者 番茄酱 在 每个 正方形 .

每个方格里放辣椒酱或番茄酱。

['fɑːs(ə)n][saɪdz][ɒv; əv][bəʊt][tuː; tə]['wiːnə(r)] [wɪð] ['tuːθˌpɪks] .
Fasten sides of boat to wiener with toothpicks .
系 侧面 的 船 到 维也纳香肠 和 牙签 .

用牙签将船的两侧固定在香肠上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 15 to 20 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤15至20分钟。

['braʊni] [nʌt] ['wɔfəlz]
BROWNIE NUT WAFFLES
布朗尼 坚果 华夫饼

布朗尼坚果华夫饼

[meɪk] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) — [ɪkˈsept] [ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuːˈtuː][es ˈkjuː] . [ˌʌnˈswiːtnd]
Make Waffles (p . 2) — except add ½ cup sugar , 2 sq . unsweetened
制作 华夫饼 (p . 2) — 除了 添加 ½ 杯子 糖 , 2 平方 . 无糖
['tʃɒklət] ([ˌtuːˈtuː][ˌəʊ ˈzed] .) ,
chocolate (2 oz .) ,
巧克力 (2 盎司 .) ,

制作华夫饼（第 2 页）——但需加入 ½ 杯糖、2 块无糖巧克力（2 盎司），

['meltɪd] , [ænd; ənd] ½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] [tuː; tə]['bætə(r)] .
melted , and ½ cup chopped nuts to batter .
融化 , 和 ½ 杯子 切碎 坚果 到 连击 .

将黄油融化，加入半杯切碎的坚果到面糊中。

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)][aɪs] [kriːm] , [ɔː(r)] [dʌst] [wɪð] [kənˈfekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] . -
Serve with whipped cream or ice cream , or dust with confectioners ' sugar . 14
服务 和 鞭打 奶油 或者 冰 奶油 , 或者 灰尘 和 糖果商 - 糖 . -

可搭配鲜奶油或冰淇淋食用，或撒上糖粉。14

['piːtsə] [paɪ]
PIZZA PIE
比萨 馅饼

披萨

[ə'meɪz] [jɔː(r); jə(r)] [gests] [wɪð] [æn; ən][ɪ'tæliən] [dɪʃ] [æz; əz]['riːəl][æz; əz] [ɪf] [jʊd] ['ɔːdəd] [ˌaɪ 'tiː]
Amaze **your** **guests** **with** **an** **Italian** **dish** **as** **real** **as** **if** **you'd** **ordered** **it**
惊奇 你的 客人 和 一个 意大利语 盘子 作为 真实的 作为 如果 你会 订购 它
[frɒm; frəm] ['ɪtəli] .
from **Italy** **.**
从 意大利 .

用一道地道的意大利菜惊艳你的客人，这道菜的味道就像你从意大利订购的一样。

(['pɪktʃəd] [ɒn]['kʌvə(r)] .)
(Pictured on cover .)
(如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片所示。）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2 **cups** **Bisquick**
2 杯子 Bisquick

2 杯 Bisquick

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

½ [kʌp] ['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
½ cup grated Parmesan cheese
½ 杯子 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

半杯磨碎的帕玛森奶酪

1½ [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps] [wel] [dreɪnd] [kʊkt] [tə'mɑːtəʊz][ɔː(r)][wʌn] [smɔːl] [kæn; kən][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
1½ to 2 cups well drained cooked tomatoes or 1 small can tomato sauce
1½ 到 2 杯子 出色地 排水 煮熟 西红柿 或者 1 小的 能 番茄 酱

1.5 至 2 杯沥干水分的熟番茄，或 1 小罐番茄酱

½ ['el biː] . ['nɪpi] [tʃiːz] , [kʌt][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz]
½ lb . nippy cheese , cut in small pieces
½ 磅 . 寒冷 奶酪 , 切 在 小的 件

半磅味道浓郁的奶酪，切成小块

[wʌn][ɔː(r)] [tuː] [ˌtuː'tuː] - [ˌəʊ 'zed] .
one or two 2 - oz .
一 或者 二 2 - 盎司 .

一两瓶 2 盎司的

[kænz] ['æntʃəviz] , [tʃɒpt] , [ɔː(r)][wʌn][kæn; kən] [sɑː'diːnz] , [fleɪkt] , [ɔː(r)][wʌn][kʌp] [tʃɒpt] [sə'lɑːmi]
cans anchovies , chopped , or 1 can sardines , flaked , or 1 cup chopped salami
罐头 凤尾鱼 , 切碎 , 或者 1 能 沙丁鱼 , 片状的 , 或者 1 杯子 切碎 萨拉米香肠

罐装凤尾鱼碎，或罐装沙丁鱼片，或一杯切碎的萨拉米香肠

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl]
cooking (salad) oil
烹饪 (沙拉) 油

食用（沙拉）油

½ [med] . ['ʌnjən] , ['greɪtɪd]
½ med . onion , grated
½ 医学 . 洋葱 , 磨碎的

半个中等大小的洋葱，磨碎

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɒt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Mix Bisquick and water .
混合 Bisquick 和 水 .

将速溶面粉和水混合。

[niːd] [ə'baʊt][wʌn][mɪn] . [ɒn] ['sɜːfɪs] [dʌst] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] .
Knead about 1 min . on surface dusted with Bisquick .
揉 关于 1 最小 . 在 表面 掸去灰尘 和 Bisquick .

在撒有 Bisquick 面粉的表面上揉捏约 1 分钟。

[rəʊl]['ɪntuː][ə; eɪ]['sɜːk(ə)l] ¼ ″ [θɪk] .
Roll into a circle ¼ ″ thick .
卷 进入 一个 圆圈 ¼ ″ 厚的 .

擀成 ¼ 英寸厚的圆饼。

[pleɪs] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on baking sheet .
地方 在 烘烤 床单 .

放在烤盘上。

[pɪntʃ] [edʒ] [ɒv; əv] [dəʊ] [tuː; tə] [meɪk] [slaɪt] [rɪm] .
Pinch edge of dough to make slight rim .
捏 边缘 的 面团 到 制作 轻微 轮缘 .

捏住面团边缘，形成一个浅浅的边。

[ə'reɪndʒ] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ɒn] [dəʊ] [ɪn]['ɔːdə(r)] ['lɪstɪd] .
Arrange other ingredients on dough in order listed .
安排 其他 原料 在 面团 在 命令 列出 .

将其他配料按顺序摆放在面团上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 20 to 25 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤20至25分钟。

[sɜːv] [ɪn] ['wedʒɪz] .
Serve in wedges .
服务 在 楔形 .

切成楔形块即可食用。

[tʃiːz] [snæks]
CHEESE SNACKS
奶酪 零食

奶酪零食

['nɪpi] ['tɪdbɪts][tuː; tə]['nɪb(ə)l][ɒn] .
Nippy tidbits to nibble on .
尼皮 零碎信息 到 蚕食 在 .

一些可以慢慢享用的美味小零食。

[wʌn][kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 cup Bisquick
1 杯子 Bisquick

1 杯 Bisquick

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːp] ['jeləʊ] [tʃiːz]
½ cup grated sharp yellow cheese
½ 杯子 磨碎的 锋利的 黄色的 奶酪

半杯磨碎的浓味黄奶酪

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

[ˌmeɪə'neɪz]
mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[ə'baʊt] ⅓ [kʌp] [mɪlk]
about ⅓ cup milk
关于 ⅓ 杯子 牛奶

约三分之一杯牛奶

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ɔː(r)] [tʃaɪvz]
½ cup chopped parsley or chives
½ 杯子 切碎 香菜 或者 细香葱

半杯切碎的欧芹或细香葱

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['greɪtɪd] ['ʌnjən]
grated onion
磨碎的 洋葱

磨碎的洋葱

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[blend] ['θʌrəli] [wɪð] [fɔːk] ['bɪˌskwɪk] , [tʃiːz] , [ˌmeɪə'neɪz] , [ænd; ənd][mɪlk] .
Blend thoroughly with fork Bisquick , cheese , mayonnaise , and milk .
混合 彻底 和 叉 Bisquick , 奶酪 , 蛋黄酱 , 和 牛奶 .

用叉子将 Bisquick 粉、奶酪、蛋黄酱和牛奶充分混合。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] ½ - [bɔːlz] .
Shape into ½ - balls .
形状 进入 ½ - 球 .

搓成 ½ 英寸的小球。

[rəʊl][ɪn]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd]['ʌnjən] .
Roll in mixture of parsley and onion .
卷 在 混合物 的 香菜 和 洋葱 .

裹上欧芹和洋葱混合物。

[beɪk] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [eit][tuː; tə] - [mɪn] . [meɪks] [ə'baʊt] - .
Bake on greased baking sheet 8 to 10 min . Makes about 30 .
烤 在 涂油 烘烤 床单 8 到 - 最小 . 制作 关于 - .

在抹了油的烤盘上烤8到10分钟。大约可以做30个。

['sɪnəmən] ['bɪskɪt] [bɔːlz]
CINNAMON BISCUIT BALLS
肉桂 饼干 球

肉桂饼干球

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make **Biscuit** **dough** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [rəʊl][ɪn]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
Shape **into** **small** **balls** **and** **roll** **in** **mixture** **of** **2** **tbsp** **.**
形状 进入 小的 球 和 卷 在 混合物 的 2 汤匙 .

揉成小球，然后在 2 汤匙混合物中滚动。

['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn][tiː es piː] .
sugar **and** **1** **tsp** **.**
糖 和 1 茶匙 .

糖和 1 茶匙。

['sɪnəmən] .
cinnamon **.**
肉桂 .

肉桂。

[beɪk] [ɒn] ['laɪtli] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [eit][tuː; tə] - [mɪn] . [meɪks] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː][diː oʊ ziː] . ['bɪskɪts]
Bake **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **8** **to** **10** **min** **.** **Makes** **about** **2** **doz** **.** **biscuits**
烤 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 8 到 - 最小 . 制作 关于 2 打 . 饼干
.
:
.

在涂抹了少许油脂的烤盘上烘烤 8 至 10 分钟。大约可做 2 打饼干。

-
FLAVORTOPS
-

风味顶

[sɜːv] [ðem; ðəm][hɒt][ænd; ənd]['teɪsti] , ['sɪtɪŋ] ['prɪti] [ɒn][ðə; ði]['sæləd] [pleɪt] .
Serve **them** **hot** **and** **tasty** **,** **sitting** **pretty** **on** **the** **salad** **plate** **.**
服务 他们 热的 和 可口 , 坐着 漂亮的 在 这 沙拉 盘子 .

趁热享用，美味可口，摆放在沙拉盘中，美观大方。

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

1 汤匙

[tʃɒpt] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ]
chopped **pimiento**
切碎 辣椒

切碎的甜椒

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

[tʃɒpt] ['pɑːsli]
chopped **parsley**
切碎 香菜

切碎的欧芹

[ˌtuːˈtuː][tiː es piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[mɪnst] ['ʌnjən]
minced **onion**
剁碎 洋葱

洋葱碎

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[θriː] - [ˌəʊ 'zed] . [ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .
3 **-** **oz** **.** **pkg** **.**
3 - 盎司 . 包装 .

3盎司包装

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[blend] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)][tɒp][ɒv; əv] [ʌnˈbeɪkt] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .
Blend **ingredients** **and** **spread** **over** **top** **of** **unbaked** **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
混合 原料 和 传播 超过 顶部 的 未烘焙的 饼干 (p . 3) .

将所有配料混合，然后涂抹在未烘焙的饼干上（第 3 页）。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **10** **to** **15** **min** **.**
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 15 分钟。

[meɪks] - [smɔːl] [ɔː(r)][eit] [lɑːdʒ] ['bɪskɪts] .
Makes **16** **small** **or** **8** **large** **biscuits** **.**
制作 - 小的 或者 8 大的 饼干 .

可制作16个小饼干或8个大饼干。

['devəld] [hæm] ['tɜːnəʊvəz]
DEVILED **HAM** **TURNOVERS**
魔鬼 火腿 失误

魔鬼火腿翻转

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [ɔː(r)] [fruːt] ['ʃɔːtkeɪk] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make **Biscuit** **or** **Fruit** **Shortcake** **dough** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
制作 饼干 或者 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作饼干或水果酥饼面团（第 3 页）。

[rəʊl]['ɪntuː] - - [skweə(r)][ɒn] ['sɜːfɪs] ['laɪtli] [dʌst] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] .

Roll	**into**	**15**	**'**	**square**	**on**	**surface**	**lightly**	**dusted**	**with**	**Bisquick**	**.**
卷	进入	-	-	正方形	在	表面	轻轻	掸去灰尘	和	Bisquick	.

在撒有少量 Bisquick 粉的表面上擀成 15 英寸见方的正方形。

[kʌt] ['ɪntuː] ['twenti] - [faɪv][θriː] - [sk'weəz] .

Cut	**into**	**twenty**	**-**	**five**	**3**	**'**	**squares**	**.**
切	进入	二十	-	五	3	-	正方形	.

切成二十五个 3 英寸见方的正方形。

[pleɪs] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	未涂油的	烘烤	床单	.

放在未涂油的烤盘上。

[spuːn] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hæm] ['fɪlɪŋ] ['ɒntə]['sentə(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] [skweə(r)] .

Spoon	**a**	**little**	**Ham**	**Filling**	**onto**	**center**	**of**	**each**	**square**	**.**
勺子	一个	小的	火腿	填充	到	中心	的	每个	正方形	.

在每个方块的中心放少许火腿馅料。

[meɪk] ['traɪæŋg(ə)l][baɪ]['fəʊldɪŋ][wʌn][hɑːf]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['ʌðə(r)][səʊ][tɒp] [edʒ] ['slaɪtli] [ˌoʊvər'læps] .

Make	**triangle**	**by**	**folding**	**one**	**half**	**over**	**the**	**other**	**so**	**top**	**edge**	**slightly**	**overlaps**	**.**
制作	三角形	经过	折叠式的	一	一半	超过	这	其他	所以	顶部	边缘	轻微地	重叠	.

将三角形的一半折叠到另一半上，使上边缘略微重叠。

[pres] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [dip] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Press	**edges**	**together**	**with**	**a**	**fork**	**dipped**	**in**	**cold**	**water**	**.**
按	边缘	一起	和	一个	叉	浸入	在	寒冷的	水	.

用蘸过冷水的叉子将边缘压紧。

[beɪk] [eit][tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**8**	**to**	**10**	**min**	**.**
烤	8	到	-	最小	.

烘烤 8 至 10 分钟。

[hæm] ['fɪlɪŋ] : [blend] [tuː] 2¼ - [ˌəʊ 'zed] .

Ham	**Filling**	**:**	**Blend**	**two**	**2¼**	**-**	**oz**	**.**
火腿	填充	:	混合	二	2¼	-	盎司	.

火腿馅料：混合两个 2¼ 盎司的火腿。

[kænz] ['devəld] [hæm][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

cans	**deviled**	**ham**	**and**	**2**	**tbsp**	**.**
罐头	魔鬼	火腿	和	2	汤匙	.

罐装魔鬼火腿和 2 汤匙。

[kriːm] . -

cream	**.**	**15**
奶油	.	-

乳霜.15

[meɪn] ['dɪʃɪz]

MAIN	**DISHES**
主要的	菜肴

主菜

[fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)]

For	**Lunch**	**or**	**Supper**
为了	午餐	或者	晚餐

午餐或晚餐

[rəʊl] - [ˌjuː piː 'es]

ROLL	**-**	**UPS**
卷	-	UPS

卷帘

['leftˌoʊvərz][ɑː(r); ə(r)] “ [lʌvd] - ['əʊvəz] ” [wen] [juː; jʊ][hæv; həv][jɔː(r); jə(r)] ['bɪˌskwɪk] .

Leftovers	**are**	**“**	**loved**	**-**	**overs**	**”**	**when**	**you**	**have**	**your**	**Bisquick**	**.**
剩菜	是	“	喜爱	-	局	”	什么时候	你	有	你的	Bisquick	.

有了 Bisquick，剩菜就成了“令人喜爱的剩菜”。

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɒt]) .

Heat	**oven**	**to**	**425°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	425°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks][ˌtuːˈtuː][kʌps] [tʃɒpt] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , [hæm] , [viːl] , [biːf] , [læm] ,

Mix	**2**	**cups**	**chopped**	**cooked**	**chicken**	**,**	**ham**	**,**	**veal**	**,**	**beef**	**,**	**lamb**	**,**
混合	2	杯子	切碎	煮熟	鸡	,	火腿	,	小牛肉	,	牛肉	,	羊肉	,

将2杯切碎的熟鸡肉、火腿、小牛肉、牛肉、羊肉混合在一起。

[ɔː(r)] [siː] [fuːd] [wɪð] [əˈbaʊt] ½ [kʌp] ['greɪvi][ɔː(r)] [waɪt] [sɔːs] ([piː] . -) .

or	**sea**	**food**	**with**	**about**	**½**	**cup**	**gravy**	**or**	**White**	**Sauce**	**(**	**p**	**.**	**16**	**)**	**.**
或者	海	食物	和	关于	½	杯子	肉汁	或者	白色的	酱	(	p	.	-	)	.

或者海鲜配约 ½ 杯肉汁或白酱（第 16 页）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .

Make	**Biscuit**	**dough**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**.**
制作	饼干	面团	(	p	.	3	)	.

制作饼干面团（第 3 页）。

[rəʊl]['ɪntuː] 18x9 - ['rektæŋgl] .

Roll	**into**	**18x9**	**'**	**rectangle**	**.**
卷	进入	18x9	-	长方形	.

擀成 18x9 英寸的长方形。

[spred] [wɪð] [miːt] .

Spread	**with**	**meat**	**.**
传播	和	肉	.

涂抹肉酱。

[rəʊl][ʌp] [bɪˈgɪnɪŋ] [æt; ət][waɪd][saɪd] .

Roll	**up**	**beginning**	**at**	**wide**	**side**	**.**
卷	向上	开始	在	宽的	边	.

从宽边开始卷起。

[siːl] ['edʒɪz] .

Seal	**edges**	**.**
海豹	边缘	.

密封边缘。

[slaɪs] 1½ - [θɪk] .

Slice	**1½**	**'**	**thick**	**.**
片	1½	-	厚的	.

切成1½英寸厚的片。

[pleɪs] ['slaɪsɪz][ɪn] [wel] [griːzd] [pæn] ([kləʊz] [təˈgeðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [spʊft] [saɪdz] , [əˈpɑːt][fɔː(r); fə(r)] ['krʌsti] [saɪdz]) .

Place	**slices**	**in**	**well**	**greased**	**pan**	**(**	**close**	**together**	**for**	**soft**	**sides**	**,**	**apart**	**for**	**crusty**	**sides**	**)**	**.**
地方	切片	在	出色地	涂油	平底锅	(	关闭	一起	为了	柔软的	侧面	,	除	为了	硬皮的	侧面	)	.

将切片放入抹好油的平底锅中（紧密排列可使侧面变软，分开排列可使侧面变脆）。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**15**	**to**	**20**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤15至20分钟。

[sɜːv] [wɪð] ['greɪvi][ɔː(r)] [sɔːs] .
Serve with gravy or sauce .
服务 和 肉汁 或者 酱 .

佐以肉汁或酱汁食用。

[meɪks] - .
Makes 12 .
制作 - .

可做12个。

['hæmbɜːgə(r)] [rəʊl] - [ˌjuː piː 'es]
HAMBURGER ROLL - UPS
汉堡包 卷 - UPS

汉堡卷

['fɒləʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [spred] [dəʊ] [wɪð] ['hæmbɜːgə(r)] ['fɪlɪŋ] (['səʊteɪ][wʌn][med] . ['ʌnjən]
Follow recipe above — except spread dough with Hamburger Filling (sauté 1 med . onion
跟随 食谱 多于 — 除了 传播 面团 和 汉堡包 填充 (炒 1 医学 . 洋葱
, [tʃɒpt] , [ɪn][wʌn][tiː biː es piː] .
, chopped , in 1 tbsp .
, 切碎 , 在 1 汤匙 .

按照上面的食谱操作——只是在面团上涂抹汉堡馅料（将 1 个中等大小的洋葱切碎，用 1 汤匙油炒香。

[hɒt][fæt] ; [stɜː(r)][ɪn][wʌn]['el biː] .
hot fat ; stir in 1 lb .
热的 胖的 ; 搅拌 在 1 磅 .

热油；拌入 1 磅。

[graʊnd] [raʊnd] [steɪk] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] ; [mɪks][ɪn][θriː][tiː biː es piː] .
ground round steak and cook until well browned ; mix in 3 tbsp .
地面 圆形的 牛排 和 厨师 直到 出色地 棕色 ; 混合 在 3 汤匙 .

将牛绞肉炒至棕色；拌入 3 汤匙。

['bɪˌskwɪk] , ½ [tiː es piː] .
Bisquick , ½ tsp .
Bisquick , ½ 茶匙 .

Bisquick，½ 茶匙。

[sɔːlt] , [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] ; ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ; [bɔɪl][wʌn][mɪn] .
salt , dash of pepper ; gradually add ½ cup milk , stirring constantly ; boil 1 min .
盐 , 短跑 的 胡椒 ; 逐步地 添加 ½ 杯子 牛奶 , 搅拌 不断地 ; 熬 1 最小 .
, [kuːl]) .
, cool) .
, 凉爽的) .

加盐，少许胡椒粉；逐渐加入½杯牛奶，不断搅拌；煮沸1分钟，冷却)。

[sɜːv] [wɪð] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] .
Serve with mushroom sauce .
服务 和 蘑菇 酱 .

佐以蘑菇酱食用。

[siː] [fuːd] [rəʊl]
SEA FOOD ROLL
海 食物 卷

海鲜卷

['fɒləʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [juːz] ['eni] [siː] [fuːd] [ænd; ənd][duː; də][nɒt] [kʌt] [rəʊl][ɪn]['slaɪsɪz] .
Follow recipe above — except use any sea food and do not cut roll in slices .
跟随 食谱 多于 — 除了 使用 任何 海 食物 和 做 不是 切 卷 在 切片 .

按照上面的食谱操作——但可以使用任何海鲜，并且不要将卷切成片。

[pʊt] [siːld] [edʒ] [daʊn] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɔː(r)][pæn] .
Put **sealed** **edge** **down** **on** **greased** **baking** **sheet** **or** **pan** **.**
放 密封 边缘 向下 在 涂油 烘烤 床单 或者 平底锅 .

将封口朝下放在涂了油的烤盘或烤盘上。

[kʌt] [slɪts] [ɪn] [tɒp] .
Cut **slits** **in** **top** **.**
切 缝隙 在 顶部 .

在顶部切开几个缝隙。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[kʌt] ['ɪntuː] [θɪk] ['slaɪsɪz] .
Cut **into** **thick** **slices** **.**
切 进入 厚的 切片 .

切成厚片。

[sɜːv] [wɪð] [waɪt] [sɔːs] ([piː] . -) [tuː; tə] [wɪtʃ] [kʌt] - [ʌp] [hɑːd] - [kʊkt] [egz] , [slaɪst] ['ɒlɪvz] ,
Serve **with** **White** **Sauce** **(** **p** **.** **16** **)** **to** **which** **cut** **-** **up** **hard** **-** **cooked** **eggs** **,** **sliced** **olives** **,**
服务 和 白色的 酱 (p . -) 到 哪个 切 - 向上 难的 - 煮熟 鸡蛋 , 切片 橄榄 ,

佐以白酱（第16页），白酱中可加入切碎的煮鸡蛋、切片橄榄。

[ɔː(r)] [soʊ'teɪd] ['mʌʃrʊmz] [hæv; həv] [biːn] ['ædɪd] .
or **sautéed** **mushrooms** **have** **been** **added** **.**
或者 炒的 蘑菇 有 到过 额外 .

或者加入了炒蘑菇。

[ɔː(r)][juːz] [kən'denst] [kriːm] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] [suːp] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] ½ [kʌp] [mɪlk] , ['hiːtɪd] , [fɔː(r); fə(r)]
Or **use** **condensed** **cream** **of** **mushroom** **soup** **diluted** **with** **½** **cup** **milk** **,** **heated** **,** **for**
或者 使用 浓缩版 奶油 的 蘑菇 汤 稀 和 ½ 杯子 牛奶 , 加热 , 为了
[sɔːs] .
sauce **.**
酱 .

或者用浓缩奶油蘑菇汤加半杯牛奶加热稀释后做成酱汁。

[beɪkt] [miːt] ['sænwɪtʃ]
BAKED **MEAT** **SANDWICH**
烘焙 肉 三明治

烤肉三明治

[nəʊn] [ɪn] ['ɪtəli] [æz; əz] - , [ə; eɪ] [triːt] [baɪ]['aɪðə(r)] [neɪm] .
Known **in** **Italy** **as** **cavatzone** **,** **a** **treat** **by** **either** **name** **.**
已知 在 意大利 作为 - , 一个 对待 经过 任何一个 姓名 .

在意大利被称为 cavatzone，无论叫什么名字都是一种美味佳肴。

(['piktʃəd] [ɒn][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [bæk] ['kʌvə(r)] .)
(**Pictured** **on** **inside** **of** **back** **cover** **.** **)**
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[graʊnd] [liːn] [pɔːk]
ground **lean** **pork**
地面 倾斜 猪肉

瘦猪肉馅

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
¼ cup grated Parmesan cheese
¼ 杯子 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

¼ 杯磨碎的帕玛森奶酪

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [swɪs] [tʃiːz]
½ cup grated Swiss cheese
½ 杯子 磨碎的 瑞士 奶酪

半杯磨碎的瑞士奶酪

[wʌn] [lɑːdʒ] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 large egg , beaten
1 大的 蛋 , 被打败

1个大鸡蛋，打散

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[tə'bæskəʊ] [sɔːs]
Tabasco sauce
塔巴斯科辣椒酱 酱

塔巴斯科辣椒酱

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

[mɪnst] ['pɑːsli]
minced parsley
剁碎 香菜

切碎的欧芹

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[kʊk] [pɔːk] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] [nəʊ][lɒŋgə(r)] [pɪŋk] .
Cook pork and onion over low heat until no longer pink .
厨师 猪肉 和 洋葱 超过 低的 热 直到 不 更长 粉色的 .

用小火将猪肉和洋葱炒至不再呈粉红色。

([duː; də][nɒt] [braʊn] .
(Do not brown .
(做 不是 棕色的 .

（不要烤焦。）

[stɜː(r)] [wɪð] [fɔːk] [tuː; tə] [breɪk] [ʌp] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [kʊks] .)

Stir	with	fork	to	break	up	as	it	cooks	.	)
搅拌	和	叉	到	休息	向上	作为	它	厨师	.	)

用叉子搅拌，边煮边搅散。）

[kuːl] .

Cool	.
凉爽的	.

凉爽的。

[mɪks] [rest] [ɒv; əv] [ɪn'griːdiənts] .

Mix	rest	of	ingredients	.
混合	休息	的	原料	.

将剩余的材料混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz] [tuː; tə] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .

Add	¼	cup	mayonnaise	to	Biscuit	dough	(	p	.	3	)	.
添加	¼	杯子	蛋黄酱	到	饼干	面团	(	p	.	3	)	.

在饼干面团中加入 ¼ 杯蛋黄酱（第 3 页）。

[spred] [hɑːf] [ɒv; əv] [dəʊ] [ɪn] [wel] [griːzd] [eit] - [skweə(r)] [pæn] .

Spread	half	of	dough	in	well	greased	8	'	square	pan	.
传播	一半	的	面团	在	出色地	涂油	8	-	正方形	平底锅	.

将一半面团铺在抹了油的 8 英寸方形烤盘中。

[spred] [wɪð] [miːt] ['mɪkstʃə(r)] .

Spread	with	meat	mixture	.
传播	和	肉	混合物	.

涂抹肉馅。

[wɪð] ['fɪŋgəz] , [spred] [rest] [ɒv; əv] [dəʊ] ['əʊvə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .

With	fingers	,	spread	rest	of	dough	over	mixture	.
和	手指	,	传播	休息	的	面团	超过	混合物	.

用手指将剩余的面团铺在混合物上。

([ðə; ði] [tɒp] [wɪl] ['iːv(ə)n] [aʊt] ['djʊərɪŋ] ['beɪkɪŋ] .)

(	The	top	will	even	out	during	baking	.	)
(	这	顶部	将要	甚至	出去	期间	烘烤	.	)

（烘烤过程中顶部会变得平整。）

[brʌʃ] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [fɔː(r); fə(r)] ['krʌsti] [gleɪz] .

Brush	with	beaten	egg	yolk	for	crusty	glaze	.
刷子	和	被打败	蛋	蛋黄	为了	硬皮的	釉	.

刷上打散的蛋黄液，形成酥脆的釉面。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	25	to	30	min	.
烤	-	到	-	最小	.

烘烤25至30分钟。

[kʌt] [ɪn] [skˈweəz] [ɔː(r)] [ɪn] ½ ″ ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] .

Cut	in	squares	or	in	½	″	slices	and	serve	hot	or	cold	.
切	在	正方形	或者	在	½	″	切片	和	服务	热的	或者	寒冷的	.

切成方块或½英寸厚的片，趁热或冷食皆可。

[ˌtiː 'viː] ['sʌpə(r)]

TV	SUPPER
电视	晚餐

电视晚餐

[beɪkt] [miːt] ['sænwɪtʃ] , [tɒst] [griːn] ['sæləd] , ['ɒrɪndʒ] ['ʃɜːbət] .

Baked	Meat	Sandwich	,	Tossed	Green	Salad	,	Orange	Sherbet	.
烘焙	肉	三明治	,	抛掷	绿色的	沙拉	,	橙子	雪葩	.

烤肉三明治、拌蔬菜沙拉、橙子雪葩。

[miːt] [ʃɔːt] [paɪz]
MEAT **SHORT** **PIES**
肉 短的 馅饼

肉馅饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [miːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ] .
Make **your** **favorite** **cooked** **chicken** **or** **meat** **pie** **filling** **.**
制作 你的 最喜欢的 煮熟 鸡 或者 肉 馅饼 填充 .

制作你最喜欢的熟鸡肉或肉馅馅饼。

[spuːn] ['ɪntuː] ['ɒblɒŋ] ['kæsərəʊl] [ɔː(r)][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] ['dɪʃɪz] .
Spoon **into** **oblong** **casserole** **or** **individual** **baking** **dishes** **.**
勺子 进入 长方形 沙锅 或者 个人 烘烤 菜肴 .

用勺子舀入长方形砂锅或单个烤盘中。

[meɪk] [ʃɔːt] [paɪ] [dəʊ] ([piː] . [eit]) .
Make **Short** **Pie** **dough** **(** **p** **.** **8** **)** **.**
制作 短的 馅饼 面团 (p . 8) .

制作酥皮派面团（第 8 页）。

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː][sɪks] [pɑːts] .
Divide **into** **6** **parts** **.**
划分 进入 6 部分 .

分成6份。

[wɪð] [pɑːm][ɒv; əv][hænd]['flæt(ə)n] [iːtʃ] [pɑːt]['ɪntuː][θriː][tuː; tə][fɔːr] - [raʊndz] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
With **palm** **of** **hand** **flatten** **each** **part** **into** **3** **to** **4** **'** **rounds** **on** **baking** **sheet** **.**
和 棕榈 的 手 压平 每个 部分 进入 3 到 4 - 回合 在 烘烤 床单 .

用手掌将每一部分压成直径 3 至 4 英寸的圆形，放在烤盘上。

[prɪk] [wɪð] [fɔːk] .
Prick **with** **fork** **.**
刺 和 叉 .

用叉子扎一下。

[beɪk] [ə'baʊt][eit][mɪn] .
Bake **about** **8** **min** **.**
烤 关于 8 最小 .

烘烤约 8 分钟。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [set] [beɪkt] [raʊndz] [ɒn][hɒt] ['fɪlɪŋ] .
When **serving** **,** **set** **baked** **rounds** **on** **hot** **filling** **.**
什么时候 服务 , 放 烘焙 回合 在 热的 填充 .

食用时，将烤好的圆饼放在热馅料上。

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] . -
6 **servings** **.** **16**
6 份量 . -

6人份。16

['wɔfəlz] [ænd; ənd] ['pænkeɪks]
WAFFLES **AND** **PANCAKES**
华夫饼 和 煎饼

华夫饼和煎饼

[ə; eɪ] [gʊd] ([ænd; ənd] ['iːzi] ！) [wei] [tuː; tə][stɜː(r)][ʌp] [ɪk'saɪtmənt] [æt; ət] [lʌntʃ] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] .
A **good** **(** **and** **easy** **!** **)** **way** **to** **stir** **up** **excitement** **at** **lunch** **or** **supper** **.**
一个 好的 (和 简单的 ！) 方式 到 搅拌 向上 激动 在 午餐 或者 晚餐 .

午餐或晚餐时，这是一个激发大家兴奋情绪的好方法（而且很简单！）。

['betɪ]	['krɑːkər]
Betty	**Crocker**
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

['tʃɪkɪn]	['grɪdlˌkeɪk]
CHICKEN	**GRIDDLECAKES**
鸡	煎饼

鸡肉煎饼

['maɪti]	['speʃ(ə)l]	[fɔː(r); fə(r)]	[jɔː(r); jə(r)]	['feɪvərɪt]	[frendz]	,	[tuː]	.
Mighty	**special**	**for**	**your**	**favorite**	**friends**	**,**	**too**	**.**
强大的	特别的	为了	你的	最喜欢的	朋友们	,	也	.

送给您最亲密的朋友也超级棒！

[meɪk]	['pænkeɪks]	(	[piː]	.	[ˌtuː'tuː]	)	,	['juːzɪŋ]	[ə'baʊt]	½	[kʌp]	['bætə(r)]	[fɔː(r); fə(r)]	[iːtʃ]	['pænkeɪk]	.
Make	**Pancakes**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**,**	**using**	**about**	**½**	**cup**	**batter**	**for**	**each**	**pancake**	**.**
制作	煎饼	(	p	.	2	)	,	使用	关于	½	杯子	连击	为了	每个	饼子	.

制作煎饼（第 2 页），每个煎饼大约使用 ½ 杯面糊。

[spuːn]	¼	[kʌp]	[kriːmd]	['tʃɪkɪn]	(	['resəpi]	[bɪ'ləʊ]	)	['ɒntə]	[hɑːf]	[ɒv; əv]	[iːtʃ]	['pænkeɪk]	.
Spoon	**¼**	**cup**	**Creamed**	**Chicken**	**(**	**recipe**	**below**	**)**	**onto**	**half**	**of**	**each**	**pancake**	**.**
勺子	¼	杯子	奶油	鸡	(	食谱	以下	)	到	一半	的	每个	饼子	.

将 1/4 杯奶油鸡肉（食谱如下）舀到每张煎饼的一半上。

[fəʊld]	['əʊvə(r)]	.
Fold	**over**	**.**
折叠	超过	.

折叠起来。

[pleɪs]	[ɒn]	['beɪkɪŋ]	[ʃiːt]	.
Place	**on**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	烘烤	床单	.

放在烤盘上。

['sprɪŋk(ə)l]	[wɪð]	['greɪtɪd]	[ʃɑːp]	['jeləʊ]	[tʃiːz]	.	.	.	[ə'baʊt]	[wʌn]	[tiː biː es piː]	.
Sprinkle	**with**	**grated**	**sharp**	**yellow**	**cheese**	**.**	**.**	**.**	**about**	**1**	**tbsp**	**.**
撒	和	磨碎的	锋利的	黄色的	奶酪	.	.	.	关于	1	汤匙	.

撒上磨碎的浓味黄奶酪……约 1 汤匙。

[fɔː(r); fə(r)]	[iːtʃ]	[keɪk]	.
for	**each**	**cake**	**.**
为了	每个	蛋糕	.

每个蛋糕。

[pleɪs]	['ʌndə(r)]	['brɔɪlə(r)]	[ɔː(r)]	[ɪn]	['ʌv(ə)n]	[tuː; tə]	[melt]	[tʃiːz]	.
Place	**under**	**broiler**	**or**	**in**	**oven**	**to**	**melt**	**cheese**	**.**
地方	在下面	肉鸡	或者	在	烤箱	到	熔化	奶酪	.

放在烤箱或烤架下烤至奶酪融化。

[eɪt]	[sˈɜːvɪŋz]	.
8	**servings**	**.**
8	份量	.

8人份。

[waɪt]	[sɔːs]
WHITE	**SAUCE**
白色的	酱

白酱

¼	[kʌp]	['bʌtə(r)]
¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
¼ cup Bisquick
¼ 杯子 Bisquick

¼ 杯 Bisquick

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[melt] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .
Melt butter over low heat .
熔化 黄油 超过 低的 热 .

小火融化黄油。

[blend] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] , ['siːzniŋz] .
Blend in Bisquick , seasonings .
混合 在 Bisquick , 调味料 .

加入速溶面粉和调味料。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['bʌbli] .
Cook over low heat , stirring until smooth and bubbly .
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 直到 光滑的 和 起泡酒 .

小火慢煮，边煮边搅拌，直至顺滑起泡。

[teɪk] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Take from heat .
拿 从 热 .

从火上移开。

[stɜː(r)] [ɪn] [mɪlk] .
Stir in milk .
搅拌 在 牛奶 .

加入牛奶搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ; [bɔɪl] [wʌn] [mɪn] . , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Bring to boil ; boil 1 min . , stirring constantly .
带来 到 熬 ; 熬 1 最小 . , 搅拌 不断地 .

煮沸；煮沸 1 分钟，不断搅拌。

[tʃiːz] [sɔːs]
CHEESE SAUCE
奶酪 酱

芝士酱

[stɜː(r)][ɪn][ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['greɪtɪd] [ʃɑːp] [tʃiːz] .
Stir **in** **2** **cups** **grated** **sharp** **cheese** **.**
搅拌 在 2 杯子 磨碎的 锋利的 奶酪 .

拌入2杯磨碎的浓味奶酪。

[kriːmd] ['tʃɪkɪn]
CREAMED **CHICKEN**
奶油 鸡

奶油鸡肉

['keəfəli] [stɜː(r)][ɪn][wʌn][tiː biː es piː] .
Carefully **stir** **in** **1** **tbsp** **.**
小心 搅拌 在 1 汤匙 .

小心地拌入 1 汤匙。

['lemən][dʒuːs] , [ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʌt] - [ʌp] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , ½ [kʌp] [slaɪst] ['mʌʃrʊmz] [soʊ'teɪd] [ɪn]
lemon **juice** **,** **2** **cups** **cut** **-** **up** **cooked** **chicken** **,** **½** **cup** **sliced** **mushrooms** **sautéed** **in**
柠檬 汁 , 2 杯子 切 - 向上 煮熟 鸡 , ½ 杯子 切片 蘑菇 炒的 在
['bʌtə(r)] ,
butter **,**
黄油 ,

柠檬汁，2杯切碎的熟鸡肉，½杯用黄油炒过的切片蘑菇，

[ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] . [tʃɒpt] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] .
and **2** **tbsp** **.** **chopped** **pimiento** **.**
和 2 汤匙 . 切碎 辣椒 .

以及 2 汤匙切碎的甜椒。

['ʌnjən] ['pænkeɪks]
ONION **PANCAKES**
洋葱 煎饼

洋葱煎饼

[wɪð] [biːf] ['krʌmb(ə)l]
WITH **BEEF** **CRUMBLE**
和 牛肉 崩溃

含牛肉碎

[doʊnt][speə(r)][ðə; ðiˈ]['ʌnjən] , [ænd; ənd] [meɪk] [lɒts][ɒv; əv] [biːf] ['krʌmb(ə)l] .
Don't **spare** **the** **onion** **,** **and** **make** **lots** **of** **Beef** **Crumble** **.**
不 空闲的 这 洋葱 , 和 制作 很多 的 牛肉 崩溃 .

不要吝惜洋葱，多做一些牛肉碎。

[meɪk] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən] [soʊ'teɪd] [ɪn][ˌtuːˈtuː]
Make **Pancakes** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **add** **1** **cup** **minced** **onion** **sautéed** **in** **2**
制作 煎饼 (p . 2) — 除了 添加 1 杯子 剁碎 洋葱 炒的 在 2
[tiː biː es piː] .
tbsp **.**
汤匙 .

制作煎饼（第 2 页）——但要加入 1 杯用 2 汤匙炒过的洋葱碎。

[hɒt][fæt] .
hot **fat** **.**
热的 胖的 .

热油。

[sɜːv] ['paɪpɪŋ][hɒt] [wɪð]
Serve **piping** **hot** **with**
服务 管道 热的 和

趁热食用

[biːf] ['krʌmb(ə)l][ænd; ənd]['greɪvi] : [braʊn] ½ ['el biː] .

Beef	**Crumble**	**and**	**Gravy**	**:**	**Brown**	**½**	**lb**	**.**
牛肉	崩溃	和	肉汁	:	棕色的	½	磅	.

牛肉碎和肉汁：棕色 ½ 磅。

[graʊnd] [biːf] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən] [ɪn][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

ground	**beef**	**and**	**¼**	**cup**	**minced**	**onion**	**in**	**2**	**tbsp**	**.**
地面	牛肉	和	¼	杯子	剁碎	洋葱	在	2	汤匙	.

2 汤匙碎牛肉和 ¼ 杯洋葱碎。

[hɒt][fæt] .

hot	**fat**	**.**
热的	胖的	.

热油。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][tiː es piː] .

Add	**1**	**tsp**	**.**
添加	1	茶匙	.

加入 1 茶匙。

[sɔːlt] , ½ [tiː es piː] .

salt	**,**	**½**	**tsp**	**.**
盐	,	½	茶匙	.

盐，½ 茶匙

['pepə(r)] , ¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk] .

pepper	**,**	**¼**	**cup**	**Bisquick**	**.**
胡椒	,	¼	杯子	Bisquick	.

胡椒粉，¼ 杯 Bisquick 混合粉。

[kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] .

Continue	**browning**	**.**
继续	褐变	.

继续上色。

['sləʊli] [stɜː(r)][ɪn] ½ [kʌp] [mɪlk] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)] .

Slowly	**stir**	**in**	**½**	**cup**	**milk**	**and**	**2**	**cups**	**water**	**.**
缓慢地	搅拌	在	½	杯子	牛奶	和	2	杯子	水	.

慢慢倒入半杯牛奶和两杯水，搅拌均匀。

['wɒfl] [klʌb] ['ræbɪt]

WAFFLE	**CLUB**	**RABBIT**
胡扯	俱乐部	兔子

华夫饼俱乐部兔子

[meɪk] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .

Make	**Waffles**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
制作	华夫饼	(	p	.	2	)	.

制作华夫饼（第 2 页）。

[tɒp] [iːtʃ] [wʌn] [wɪð] [ə; eɪ][slaɪs][ɔː(r)][mɔː(r)][ɒv; əv] [freʃ] [təˈmɑːtəʊ] .

Top	**each**	**one**	**with**	**a**	**slice**	**or**	**more**	**of**	**fresh**	**tomato**	**.**
顶部	每个	一	和	一个	片	或者	更多的	的	新鲜的	番茄	.

在每个上面放上一片或多片新鲜番茄。

[spuːn] [tʃiːz] [sɔːs] ([əˈbʌv]) ['əʊvə(r)] , [ðen] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [strɪps] [ɒv; əv][krɪsp]['beɪkən] .

Spoon	**Cheese**	**Sauce**	**(**	**above**	**)**	**over**	**,**	**then**	**garnish**	**with**	**strips**	**of**	**crisp**	**bacon**	**.**
勺子	奶酪	酱	(	多于	)	超过	,	然后	装饰	和	条状物	的	脆	熏肉	.

将奶酪酱（见上图）淋在上面，然后用酥脆的培根条装饰。

['wɒfl] ['sʌpə(r)] ['rɔɪəl]

WAFFLE	**SUPPER**	**ROYAL**
胡扯	晚餐	皇家

皇家华夫饼晚餐

[hiːt]	1½	[kʌps]	[həʊl]	-	['beri]	['krænbəri]	[sɔːs]	[ʌn'tɪl]	[wɔːm]	.
Heat	**1½**	**cups**	**whole**	**-**	**berry**	**cranberry**	**sauce**	**until**	**warm**	**.**
热	1½	杯子	所有的	-	浆果	蔓越莓	酱	直到	温暖的	.

将 1.5 杯蔓越莓果酱加热至温热。

[meɪk]	['wɔfəlz]	(	[piː]	.	[ˌtuː'tuː]	)	.
Make	**Waffles**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
制作	华夫饼	(	p	.	2	)	.

制作华夫饼（第 2 页）。

[sɜːv]	[ˌtuː'tuː]	['sekʃənz]	[ɒv; əv]	['wɒfl]	['sænwɪtʃ]	-	[staɪl]	[wɪð]	[kriːmd]	['tʃɪkɪn]	(	[ə'bʌv]	)	[bɪ'twiːn]	.
Serve	**2**	**sections**	**of**	**waffle**	**sandwich**	**-**	**style**	**with**	**Creamed**	**Chicken**	**(**	**above**	**)**	**between**	**.**
服务	2	部分	的	胡扯	三明治	-	风格	和	奶油	鸡	(	多于	)	之间	.

将两片华夫饼夹上奶油鸡肉（见上图），做成三明治状。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克的 Bisquick (Betty Crocker's Bisquick Cook Book)
第3/4页

[tɒp] [wɪð] [wɔːm] ['krænbəri] [sɔːs] .
Top **with** **warm** **cranberry** **sauce** **.**
顶部 和 温暖的 蔓越莓 酱 .

淋上温热的蔓越莓酱。

[sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] .
6 **to** **8** **servings** **.**
6 到 8 份量 .

6至8人份。

[ɑː(r); ə(r)][juː; jʊ][ə; eɪ] ['tuːsəm] ?
Are **you** **a** **Twosome** **?**
是 你 一个 两人 ?

你们是两人组合吗?

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] [bʊk] [kæn; kən][biː; bi][kʌt][ɪn][hɑːf][fɔː(r); fə(r)][θriː] [s'ɜːvɪŋz] . -
Most **of** **the** **recipes** **in** **this** **book** **can** **be** **cut** **in** **half** **for** **3** **servings** **.** **17**
最多 的 这 食谱 在 这 书 能 是 切 在 一半 为了 3 份量 . -

本书中的大部分食谱都可以减半，做成3人份。17

[fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)]
For **Lunch** **or** **Supper**
为了 午餐 或者 晚餐

午餐或晚餐

[bredz]
BREADS
面包

面包

[ðə; ði] ['bɪskɪts] [ðə; ði] [θɪŋ] — [səʊ] [tʃuːz] [jɔː(r); jə(r)]['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm][ɪn][dʒʌst]
The **biscuit's** **the** **thing** **—** **so** **choose** **your** **flavor** **and** **make** **them** **in** **just**
这 饼干 这 事物 — 所以 选择 你的 味道 和 制作 他们 在 只是
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

关键在于饼干——选择你喜欢的口味，几分钟就能做好。

['betɪ] ['krɑːkər]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[tʃiːz] ['bɪskɪts]
CHEESE **BISCUITS**
奶酪 饼干

奶酪饼干

[dʒʌst] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [tʌtʃ] [meɪks] [lʌntʃ] [æn; ən] [ɪ'vent] .
Just **this** **little** **touch** **makes** **lunch** **an** **event** **.**
只是 这 小的 触碰 制作 午餐 一个 事件 .

仅仅这一个小小的举动，就让午餐变成了一场盛宴。

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [mɪks] ½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːp] ['jeləʊ] [ə'merɪkən] [tʃiːz] [wɪð]
Make Biscuits (p . 3) — except mix ½ cup grated sharp yellow American cheese with
制作 饼干 (p . 3) — 除了 混合 ½ 杯子 磨碎的 锋利的 黄色的 美国人 奶酪 和
[ðə; ðiː] ['bɪˌskwɪk] .
the Bisquick .
这 Bisquick .

制作饼干（第 3 页）——但要将 ½ 杯磨碎的浓味黄美式奶酪与 Bisquick 混合。

['beɪkən] ['bɪskɪts]
BACON BISCUITS
熏肉 饼干

培根饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [mɪks] ⅓ [kʌp] [dreɪnd] ['krɪspli] [kʊkt] ['beɪkən]['bɪts] ([ə'baʊt]
Make Biscuits (p . 3) — except mix ⅓ cup drained crisply cooked bacon bits (about
制作 饼干 (p . 3) — 除了 混合 ⅓ 杯子 排水 清脆地 煮熟 熏肉 比特 (关于
[fɔːr] [strɪps]) [wɪð] [ðə; ðiː] ['bɪˌskwɪk] .
4 strips) with the Bisquick .
4 条状物) 和 这 Bisquick .

制作饼干（第 3 页）——但要将 ⅓ 杯沥干水分的酥脆培根碎（约 4 条）与 Bisquick 混合。

['beɪkən] [hwəːl]
BACON WHIRLS
熏肉 旋转

培根卷

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɒt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[rəʊl]['ɪntuː] 16x7 - ['rektæŋgl] .
Roll into 16x7 ' rectangle .
卷 进入 16x7 - 长方形 .

擀成 16x7 英寸的长方形。

[brʌʃ] [wɪð] ['beɪkən][fæt] .
Brush with bacon fat .
刷子 和 熏肉 胖的 .

刷上培根油。

[spred] [wɪð] ⅓ [kʌp] [daɪst] ['krɪspli] [kʊkt] ['beɪkən] .
Spread with ⅓ cup diced crisply cooked bacon .
传播 和 ⅓ 杯子 切丁 清脆地 煮熟 熏肉 .

涂抹上 ⅓ 杯切碎的酥脆培根。

[rəʊl] [ʌp] ['taɪtli] , [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [waɪd] [saɪd] .
Roll up tightly , beginning at wide side .
卷 向上 紧紧 , 开始 在 宽的 边 .

从宽边开始紧紧卷起。

[siːl] [edʒ] .
Seal edge .
海豹 边缘 .

密封边缘。

[slaɪs] [wʌn] - [θɪk] .
Slice 1 ' thick .
片 1 - 厚的 .

切成1英寸厚的片。

[pleɪs] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɔː(r)][ɪn] ['mʌfɪn] [kʌps] .
Place on ungreased baking sheet or in muffin cups .
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 或者 在 松饼 杯子 .

放在未涂油的烤盘上或松饼杯中。

[brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['beɪkən][fæt] .
Brush tops with bacon fat .
刷子 最高额 和 熏肉 胖的 .

在顶部刷上培根油。

[beɪk] - [mɪn] . [meɪks] - .
Bake 10 min . Makes 16 .
烤 - 最小 . 制作 - .

烤10分钟。可做16个。

[niːt] [trɪk] : [haʊ] [dʌz] [jɔː(r); jə(r)]['fæməli] [laɪk] ['bɪskɪts] :
Neat Trick : How does your family like biscuits :
整洁的 诡计 : 如何 做 你的 家庭 喜欢 饼干 :

妙招：你家人喜欢吃什么样的饼干?

['krʌsti] [saɪdz] ?
Crusty Sides ?
硬皮的 侧面 ?

脆皮配菜?

[pleɪs] ['bɪskɪts] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [wɪð] ['speɪsɪz] [bɪ'twiːn] .
Place biscuits on baking sheet with spaces between .
地方 饼干 在 烘烤 床单 和 空间 之间 .

将饼干放在烤盘上，饼干之间留出空隙。

[sɒft] [saɪdz] ?
Soft Sides ?
柔软的 侧面 ?

软面?

[pleɪs] ['bɪskɪts] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɔː(r)][ɪn][pæn] .
Place biscuits close together on baking sheet or in pan .
地方 饼干 关闭 一起 在 烘烤 床单 或者 在 平底锅 .

将饼干紧密地摆放在烤盘或烤盘中。

[drɒp] ['bɪskɪts]
DROP BISCUITS
降低 饼干

滴落饼干

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[drɒp] [wɪð] [spuːn] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop with spoon on greased baking sheet .
降低 和 勺子 在 涂油 烘烤 床单 .

用勺子将面糊舀到抹了油的烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **10** **to** **15** **min** **.**
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 15 分钟。

-
WHUFFINS
-

华夫饼

[meɪk] [rɪtʃə] ['mʌfɪn] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [fəʊld] 1½ [kʌps] ['wiːtiz] ['keəfəli] ['ɪntuː]['bætə(r)] .
Make **richer** **Muffins** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **fold** **1½** **cups** **Wheaties** **carefully** **into** **batter** **.**
制作 更富有 松饼 (p . 2) — 除了 折叠 1½ 杯子 麦片 小心 进入 连击 .

制作更香浓的松饼（第 2 页）——只需将 1½ 杯 Wheaties 麦片小心地拌入面糊中即可。

['lʌndən] [bʌnz]
LONDON **BUNS**
伦敦 面包

伦敦面包

['fruːti] ['lɪt(ə)l] ['mʌfɪn] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] [ɔː(r)] [tiː] .
Fruity **little** **muffins** **for** **lunch** **or** **tea** **.**
果香 小的 松饼 为了 午餐 或者 茶 .

水果小松饼，午餐或下午茶皆宜。

[meɪk] [rɪtʃə] ['mʌfɪn] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['reɪzɪnz][ɔː(r)] ['kʌrənts] [ænd; ənd] ½
Make **richer** **Muffins** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **add** **1** **cup** **raisins** **or** **currants** **and** **½**
制作 更富有 松饼 (p . 2) — 除了 添加 1 杯子 葡萄干 或者 醋栗 和 ½
[kʌp] ['kændid] [fruːt] ([θriː][ˌəʊ 'zed] .) [tuː; tə]['bætə(r)] .
cup **candied** **fruit** **(** **3** **oz** **.** **)** **to** **batter** **.**
杯子 脯 水果 (3 盎司 .) 到 连击 .

制作更美味的松饼（第 2 页）——只需在面糊中加入 1 杯葡萄干或醋栗和 ½ 杯蜜饯（3 盎司）。

['seləri] ['kresnts]
CELERY **CRESCENTS**
芹菜 新月

芹菜新月

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .
Make **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
制作 饼干 (p . 3) .

制作饼干（第 3 页）。

[rəʊl]['ɪntuː] - [tuː; tə] - - ['sɜːk(ə)l] .
Roll **into** **12** **to** **13** **'** **circle** **.**
卷 进入 - 到 - - 圆圈 .

擀成直径 12 至 13 英寸的圆形。

[brʌʃ] ['laɪtli] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Brush **lightly** **with** **melted** **butter** **.**
刷子 轻轻 和 融化 黄油 .

轻轻刷上一层融化的黄油。

[kʌt] ['ɪntuː] - [paɪ] - [ʃeɪpt] ['wedʒɪz] .
Cut **into** **16** **pie** **-** **shaped** **wedges** **.**
切 进入 - 馅饼 - 形状 楔形 .

切成 16 个扇形块。

[rəʊl] [ʌp] ['taɪtli] [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [waɪd] [end] .
Roll up tightly beginning at wide end .
卷 向上 紧紧 开始 在 宽的 结尾 .

从宽的一端开始紧紧卷起。

[pleɪs] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] , [pɔɪnt] [ˌʌndə'ni:θ] .
Place on baking sheet , point underneath .
地方 在 烘烤 床单 , 观点 下 .

放在烤盘上，尖端朝下。

[ʃeɪp] ['ɪntu:] ['kresnts] .
Shape into crescents .
形状 进入 新月 .

弯成新月形。

[brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Brush tops with melted butter .
刷子 最高额 和 融化 黄油 .

在顶部刷上融化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['seləri] [si:dz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] .
Sprinkle with celery seeds and a little salt .
撒 和 芹菜 种子 和 一个 小的 盐 .

撒上芹菜籽和少许盐。

[beɪk] - [tu:; tə] - [mɪn] . [meɪks] - .
Bake 10 to 12 min . Makes 16 .
烤 - 到 - 最小 . 制作 - .

烘烤10至12分钟。可做16个。

[hɒt] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] [tʃi:z] ['bɪskɪts]
HOT PIMIENTO CHEESE BISCUITS
热的 辣椒 奶酪 饼干

热辣甜椒奶酪饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([pi:] . [θri:]) .
Make Biscuits (p . 3) .
制作 饼干 (p . 3) .

制作饼干（第 3 页）。

[leɪ] [slaɪst] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] [tʃi:z] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [hɒt] [beɪkt] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə] ['ʌv(ə)n]
Lay sliced pimiento cheese on top of hot baked biscuits and return to oven
莱 切片 辣椒 奶酪 在 顶部 的 热的 烘焙 饼干 和 返回 到 烤箱
[fɔ:(r); fə(r)] [tʃi:z] [tu:; tə] [melt] ,
for cheese to melt ,
为了 奶酪 到 熔化 ,

将切好的甜椒奶酪放在热腾腾的烤饼干上，然后放回烤箱烤至奶酪融化。

[ə'baʊt] [faɪv] [mɪn] .
about 5 min .
关于 5 最小 .

大约 5 分钟。

['feɪvərɪt] [lʌntʃ]
FAVORITE LUNCH
最喜欢的 午餐

最喜欢的午餐

[hɒt] ['vedʒtəb(ə)l] [su:p]
Hot Vegetable Soup
热的 蔬菜 汤

热蔬菜汤

[tʃiːz] ['bɪskɪts]
Cheese **Biscuits**
奶酪 饼干

奶酪饼干

['æpəlˌsɔːs]
Applesauce
苹果酱

苹果酱

[wʌn] - [ˌtuːˈtuː] - [θriː] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] ['kʊkiz] ([piː] . -) -
1 - **2** - **3** **Peanut** **Butter** **Cookies** **(** **p** **.** **19** **)** **18**
1 - 2 - 3 花生 黄油 曲奇饼 (p . -) -

1-2-3 花生酱饼干（第 19 页）18

[dɪˈzɜːts]
DESSERTS
甜点

甜点

[rɑːntʃ] ['pʊdɪŋ]
RANCH **PUDDING**
牧场 布丁

牧场布丁

[meɪks] [ɪts] [əʊn] ['bʌtəskɒtʃ] [sɔːs] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [beɪks] .
Makes **its** **own** **butterscotch** **sauce** **as** **it** **bakes** **.**
制作 它是自己的 奶油糖果 酱 作为 它 烘焙 .

烘烤过程中会自然形成奶油糖浆。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt])
2 **cups** **brown** **sugar** **(** **packed** **)**
2 杯子 棕色的 糖 (包装)

2 杯红糖（压实）

2½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]
2½ **cups** **water**
2½ 杯子 水

2.5 杯水

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

1¼ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1¼ **cups** **Bisquick**
1¼ 杯子 Bisquick

1¼ 杯 Bisquick

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] [ɔː(r)] [tʃɒpt] [deɪts]
1 **cup** **raisins** **or** **chopped** **dates**
1 杯子 葡萄干 或者 切碎 日期

1 杯葡萄干或切碎的枣

½ [tuː; tə][wʌn][kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ to 1 cup chopped nuts
½ 到 1 杯子 切碎 坚果

½ 至 1 杯切碎的坚果

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[mɪks][ɪn] ['sɔːspən] [wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)] , ['bʌtə(r)] .
Mix in saucepan 1 cup brown sugar , water , butter .
混合 在 平底锅 1 杯子 棕色的 糖 , 水 , 黄油 .

在平底锅中混合 1 杯红糖、水和黄油。

[bɔɪl][faɪv][mɪn] . [pɔː(r)]['ɪntuː][eit] - [skweə(r)][pæn] .
Boil 5 min . Pour into 8 ' square pan .
熬 5 最小 . 倒 进入 8 - 正方形 平底锅 .

煮沸5分钟。倒入8英寸方形平底锅中。

[mɪks][ɪn] [bəʊl] , [wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [mɪlk] , ['bɪˌskwɪk] , ['reɪzɪnz][ɔː(r)] [deɪts] , [nʌts] , [və'nɪlə] .
Mix in bowl , 1 cup brown sugar , milk , Bisquick , raisins or dates , nuts , vanilla .
混合 在 碗 , 1 杯子 棕色的 糖 , 牛奶 , Bisquick , 葡萄干 或者 日期 , 坚果 , 香草 .

在碗中混合 1 杯红糖、牛奶、速溶面粉、葡萄干或枣、坚果、香草精。

[spuːn] ['bætə(r)][ɒn][tɒp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
Spoon batter on top of sugar mixture .
勺子 连击 在 顶部 的 糖 混合物 .

将面糊舀到糖混合物上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [sɪŋk]['ɪntuː][ðə; ði]['lɪkwɪd][ænd; ənd] [spred] [aʊt][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [beɪks] .
It will sink into the liquid and spread out as it bakes .
它 将要 下沉 进入 这 液体 和 传播 出去 作为 它 烘焙 .

它会沉入液体中，并在烘烤过程中摊开。

[beɪk] - [mɪn] . [sɜːv] [wɔːm] [wɪð] [pleɪn][ɔː(r)] [wɪpt] [kriːm] .
Bake 45 min . Serve warm with plain or whipped cream .
烤 - 最小 . 服务 温暖的 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

烤45分钟。趁热食用，可搭配原味奶油或鲜奶油。

[naɪn] [s'ɜːvɪŋz] .
9 servings .
9 份量 .

9人份。

['æp(ə)l][ɔː(r)] [piːtʃ] [krɪsp]
APPLE OR PEACH CRISP
苹果 或者 桃 脆

苹果酥或桃子酥

[fɔːr][kʌps] [slaɪst] [piːld] ['æplz] [ɔː(r)] ['piːtʃɪz] [ɔː(r)][nəʊ] . 2½ [kæn; kən] ['piːtʃɪz] , [dreɪnd]
4 cups sliced peeled apples or peaches or no . 2½ can peaches , drained
4 杯子 切片 去皮 苹果 或者 桃子 或者 不 . 2½ 能 桃子 , 排水

杯切片去皮苹果或桃子，或 2.5 罐沥干水分的桃子罐头

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['wɔːtə(r)]
water
水

水

¼ [tuː; tə] ⅓ [kʌp]['ʃʊgə(r)] ([dɪ'pendɪŋ] [ɒn] ['tɑːtnəs] [ɒv; əv][fruːt])
¼ **to** **⅓** **cup** **sugar** **(** **depending** **on** **tartness** **of** **fruit** **)**
¼ 到 ⅓ 杯子 糖 (取决于 在 锋利 的 水果)

¼ 至 ⅓ 杯糖（取决于水果的酸度）

1¼ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1¼ **cups** **Bisquick**
1¼ 杯子 Bisquick

1¼ 杯 Bisquick

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] [griːzd] 10x6 - ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place **fruit** **in** **greased** **10x6** **'** **baking** **dish** **.**
地方 水果 在 涂油 10x6 - 烘烤 盘子 .

将水果放入抹了油的 10x6 英寸烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Sprinkle **with** **water** **and** **sugar** **.**
撒 和 水 和 糖 .

撒上水和糖。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd][pɔː(r)] [eg] [ɒn] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl]
Mix **Bisquick** **,** **sugar** **,** **cinnamon** **and** **pour** **egg** **on** **slowly** **,** **stirring** **constantly** **until**
混合 Bisquick , 糖 , 肉桂 和 倒 蛋 在 缓慢地 , 搅拌 不断地 直到
['krʌmbli] .
crumbly **.**
易碎的 .

将 Bisquick 粉、糖、肉桂混合，然后慢慢倒入鸡蛋，不断搅拌，直到呈碎屑状。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][fruːt] .

Sprinkle	**over**	**fruit**	**.**
撒	超过	水果	.

撒在水果上。

[dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

Dot	**with**	**butter**	**.**
点	和	黄油	.

点缀上黄油。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	**about**	**25**	**min**	**.**	**until**	**brown**	**.**
烤	关于	-	最小	.	直到	棕色的	.

烤约25分钟至呈棕色。

[sɜːv] [hɒt][ɔː(r)][kəʊld] [wɪð] [mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] .

Serve	**hot**	**or**	**cold**	**with**	**milk**	**or**	**cream**	**.**
服务	热的	或者	寒冷的	和	牛奶	或者	奶油	.

可热食或冷食，可搭配牛奶或奶油。

[sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] .

6	**to**	**8**	**servings**	**.**
6	到	8	份量	.

6至8人份。

['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ]

CHOCOLATE	**PUDDING**
巧克力	布丁

巧克力布丁

½ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

½	**cup**	**Bisquick**
½	杯子	Bisquick

半杯 Bisquick

¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

⅓ [kʌp]['kəʊkəʊ]

⅓	**cup**	**cocoa**
⅓	杯子	可可

三分之一杯可可粉

[wʌn][kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]

1	**cup**	**cold**	**water**
1	杯子	寒冷的	水

杯冷水

[ˌtuː'tuː][kʌps] [mɪlk]

2	**cups**	**milk**
2	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgə(r)] , ['kəʊkəʊ] .

Mix	**Bisquick**	**,**	**sugar**	**,**	**cocoa**	**.**
混合	Bisquick	,	糖	,	可可	.

将速溶粉、糖和可可粉混合。

['grædʒuəli] [stɜː(r)] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Gradually	**stir**	**in**	**water**	**and**	**milk**	**.**
逐步地	搅拌	在	水	和	牛奶	.

慢慢倒入水和牛奶，边倒边搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] ; [bɔɪl] [wʌn] [mɪn] .

Bring	**to**	**boil**	**over**	**medium**	**heat**	**;**	**boil**	**1**	**min**	**.**
带来	到	熬	超过	中等的	热	;	熬	1	最小	.

用中火煮沸；煮1分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .

Pour	**into**	**sherbet**	**glasses**	**.**
倒	进入	雪葩	眼镜	.

倒入雪葩杯中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

Sprinkle	**with**	**sugar**	**.**
撒	和	糖	.

撒上糖。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[tɒp] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .

Top	**with**	**whipped**	**cream**	**.**
顶部	和	鞭打	奶油	.

顶部放上鲜奶油。

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .

6	**servings**	**.**
6	份量	.

6人份。

['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk]

UPSIDE	**-**	**DOWN**	**CAKE**
上行	-	向下	蛋糕

倒置蛋糕

['velvɪt] [krʌm] [ɪz] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [raɪt] [saɪd] [ʌp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['feɪvərɪt] ['ʌpsaɪd] [daʊn] .

Velvet	**Crumb**	**is**	**a**	**favorite**	**right**	**side**	**up**	**and**	**a**	**double**	**favorite**	**upside**	**down**	**.**
天鹅绒	屑	是	一个	最喜欢的	正确的	边	向上	和	一个	双倍的	最喜欢的	上行	向下	.

Velvet Crumb 正面吃很受欢迎，倒过来吃更是美味加倍。

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .

Heat	**oven**	**to**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**)**	**.**
热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

将烤箱预热至 350°（中等）。

[melt] [ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .

Melt	**2**	**tbsp**	**.**
熔化	2	汤匙	.

融化 2 汤匙

['bʌtə(r)][ɪn][eit] - [skweə(r)][pæn][ɔ:(r)][naɪn] - [raʊnd]['leɪə(r)][pæn] .

butter	**in**	**8**	**'**	**square**	**pan**	**or**	**9**	**'**	**round**	**layer**	**pan**	**.**
黄油	在	8	-	正方形	平底锅	或者	9	-	圆形的	层	平底锅	.

在 8 英寸方形烤盘或 9 英寸圆形分层烤盘中涂抹黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

Sprinkle	**with**	**¼**	**cup**	**brown**	**sugar**	**.**
撒	和	¼	杯子	棕色的	糖	.

撒上1/4杯红糖。

[ə'reɪndʒ] ['əʊvə(r)]['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)] [freʃ] [ɔ:(r)] [wel] [dreɪnd] [kænd] [fru:t] ([pi:tʃ] ['slaɪsɪz] , ['paɪnæp(ə)l]

Arrange	**over**	**sugar**	**mixture**	**fresh**	**or**	**well**	**drained**	**canned**	**fruit**	**(**	**peach**	**slices**	**,**	**pineapple**
安排	超过	糖	混合物	新鲜的	或者	出色地	排水	罐装	水果	(	桃	切片	,	菠萝

['slaɪsɪz][ɔ:(r)] [tʃʌŋks] ,

slices	**or**	**chunks**	**,**
切片	或者	块	,

在糖混合物上铺上新鲜或沥干水分的罐装水果（桃片、菠萝片或块），

[ɔ:(r)]['eɪprɪkɒt] [hɑ:vz]) .

or	**apricot**	**halves**	**)**	**.**
或者	杏	一半	)	.

或杏子半个）。

[meɪk] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] ['bætə(r)] ([pi:] . -) .

Make	**Velvet**	**Crumb**	**Cake**	**batter**	**(**	**p**	**.**	**12**	**)**	**.**
制作	天鹅绒	屑	蛋糕	连击	(	p	.	-	)	.

制作天鹅绒碎屑蛋糕面糊（第 12 页）。

[pɔ:(r)]['əʊvə(r)] [fru:t] .

Pour	**over**	**fruit**	**.**
倒	超过	水果	.

淋在水果上。

[beɪk] - [tu:; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] ['tu:θpɪk] [stʌk] [ɪn]['sentə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [kli:n] .

Bake	**35**	**to**	**40**	**min**	**.**	**,**	**until**	**toothpick**	**stuck**	**in**	**center**	**comes**	**out**	**clean**	**.**
烤	-	到	-	最小	.	,	直到	牙签	卡住	在	中心	来	出去	干净的	.

烘烤 35 至 40 分钟，直到插入蛋糕中心的牙签取出时干净为止。

[ɪn'vɜ:t] [æt; ət][wʌns][ɒn] ['sɜ:vɪŋ] [pleɪt] .

Invert	**at**	**once**	**on**	**serving**	**plate**	**.**
倒置	在	一次	在	服务	盘子	.

立即倒扣在餐盘上。

[li:v] [pæn]['əʊvə(r)] [keɪk] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] .

Leave	**pan**	**over**	**cake**	**a**	**minute**	**.**
离开	平底锅	超过	蛋糕	一个	分钟	.

将平底锅放在蛋糕上静置一分钟。

[sɜ:v] [wɔ:m] [wɪð] [pleɪn][ɔ:(r)] [wɪpt] [kri:m] .

Serve	**warm**	**with**	**plain**	**or**	**whipped**	**cream**	**.**
服务	温暖的	和	清楚的	或者	鞭打	奶油	.

趁热食用，可搭配原味奶油或鲜奶油。

[ni:t] [trɪk] : ['dæz(ə)l][ðə; ði]['fæməli] [wɪð] ['dɪfrənt] [dɪ'zaɪnz] [ɒn][jɔ:(r); jə(r)]['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪks] . -

Neat	**Trick**	**:**	**Dazzle**	**the**	**family**	**with**	**different**	**designs**	**on**	**your**	**upside**	**-**	**down**	**cakes**	**.**	**19**
整洁的	诡计	:	炫	这	家庭	和	不同的	设计	在	你的	上行	-	向下	蛋糕	.	-

妙招：在倒扣的蛋糕上做出不同的图案，让家人眼前一亮。19

['i:zi] ['kʊkiz]

EASY	**COOKIES**
简单的	曲奇饼

简易饼干

['tʃɒklət] [tʃɪp] ['kʊkiz]
CHOCOLATE CHIP COOKIES
巧克力 芯片 曲奇饼

巧克力曲奇

[ɔ:l] - [taɪm] ['feɪvərɪts] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['kʊki] [dʒɑ:(r)] .
All - time favorites for the cooky jar .
全部 - 时间 收藏夹 为了 这 饼干 罐 .

饼干罐里最受欢迎的几种饼干。

¼ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)]
¼ cup soft butter
¼ 杯子 柔软的 黄油

¼ 杯软化黄油

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt])
¾ cup brown sugar (packed)
¾ 杯子 棕色的 糖 (包装)

¾ 杯红糖（压实）

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

1½ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1½ cups Bisquick
1½ 杯子 Bisquick

1.5 杯 Bisquick

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[sɪks] - [ˌəʊ 'zed] . [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
6 - oz . pkg .
6 - 盎司 . 包装 .

6盎司包装

['semi] - [swi:t] ['tʃɒklət] ['pi:sɪz] [ɔ:(r)][wʌn][ɔ:(r)] [tu:] ['kændi][bɑ:rz][kʌt][ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz]
semi - sweet chocolate pieces or one or two candy bars cut in small pieces
半 - 甜的 巧克力 件 或者 一 或者 二 糖果 酒吧 切 在 小的 件

半甜巧克力块或一两块切成小块的巧克力棒

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 375° ([kwɪk] [mɒd] .) .
Heat oven to 375° (quick mod .) .
热 烤箱 到 375° (快的 模组 .) .

将烤箱预热至 375°（快速模式）。

[mɪks] [wel] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [eg] .
Mix well butter , sugar , egg .
混合 出色地 黄油 , 糖 , 蛋 .

黄油、糖、鸡蛋充分混合。

[stɜ:(r)][ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [nʌts] , ['tʃɒklət] ['pi:sɪz] .
Stir in Bisquick , nuts , chocolate pieces .
搅拌 在 Bisquick , 坚果 , 巧克力 件 .

拌入速溶面粉、坚果和巧克力碎。

[drɒp] [wɪð] ['ti:spu:n] [ˌtu:'tu:] - [ə'pɑ:t][ɒn] [ʌn'gri:st] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] .
Drop with teaspoon 2 ' apart on ungreased baking sheet .
降低 和 茶匙 2 - 除 在 未涂油的 烘烤 床单 .

用茶匙将面团舀到未涂油的烤盘上，每个面团之间间隔 2 英寸。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] .

Bake	**about**	**10**	**min**	**.**	**until**	**light**	**brown**	**.**
烤	关于	-	最小	.	直到	光	棕色的	.

烤约10分钟，直至呈浅棕色。

[meɪks] [θri:][di: oʊ zi:] .

Makes	**3**	**doz**	**.**
制作	3	打	.

可做3打。

['tʃɒklət] [drɒp] ['kʊkiz]

CHOCOLATE	**DROP**	**COOKIES**
巧克力	降低	曲奇饼

巧克力曲奇

[ju:z]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [braʊn] , [ə'mɪt] ['tʃɒklət] ['pi:sɪz] ,

Use	**granulated**	**sugar**	**in**	**place**	**of**	**brown**	**,**	**omit**	**chocolate**	**pieces**	**,**
使用	颗粒状	糖	在	地方	的	棕色的	,	忽略	巧克力	件	,

用白砂糖代替红糖，省略巧克力块。

[ænd; ənd] [blend] [ɪn][ˌtu:'tu:][es 'kju:] . [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət] ([ˌtu:'tu:][ˌəʊ 'zed] .) , ['meltɪd] .

and	**blend**	**in**	**2**	**sq**	**.**	**unsweetened**	**chocolate**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**,**	**melted**	**.**
和	混合	在	2	平方	.	无糖	巧克力	(	2	盎司	.	)	,	融化	.

加入 2 块（2 盎司）融化的无糖巧克力。

[du:; də][nɒt] ['əuvə'beik] .

Do	**not**	**overbake**	**.**
做	不是	烤过头了	.

不要烤过头。

['kəʊkənʌt] ['ɒrɪndʒ] [drɒps]

COCONUT	**ORANGE**	**DROPS**
椰子	橙子	滴

椰子橙子糖

[ə'mɪt] ['tʃɒklət] ; [blend] [ɪn][wʌn][kʌp] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt][ænd; ənd][wʌn][ti: bi: es pi:] .

Omit	**chocolate**	**;**	**blend**	**in**	**1**	**cup**	**shredded**	**coconut**	**and**	**1**	**tbsp**	**.**
忽略	巧克力	;	混合	在	1	杯子	碎	椰子	和	1	汤匙	.

省略巧克力；拌入 1 杯椰丝和 1 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] .

grated	**orange**	**rind**	**.**
磨碎的	橙子	果皮	.

磨碎的橙皮。

[du:; də][nɒt] ['əuvə'beik] .

Do	**not**	**overbake**	**.**
做	不是	烤过头了	.

不要烤过头。

[deɪt] [bɑ:rz]

DATE	**BARS**
日期	酒吧

日期栏

[naɪs] [æz; əz] ['mʌðə(r)] [ju:st] [tu:; tə] [meɪk] — ['i:zɪə] [ænd; ənd]['kwɪkə(r)] , [tu:] .

Nice	**as**	**mother**	**used**	**to**	**make**	**—**	**easier**	**and**	**quicker**	**,**	**too**	**.**
好的	作为	母亲	用过的	到	制作	—	更轻松	和	更快	,	也	.

味道和妈妈以前做的味道一样好——而且更简单快捷。

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

1⅓ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1⅓ Cups Bisquick
1⅓ 杯子 Bisquick

1⅓ 杯 Bisquick

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]
1 cup cut - up dates
1 杯子 切 - 向上 日期

杯切碎的枣

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[mɪks] ['θʌrəli] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [eg] .
Mix thoroughly butter , sugar , egg .
混合 彻底 黄油 , 糖 , 蛋 .

黄油、糖、鸡蛋充分混合。

[stɜː(r)][ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [nʌts] , [deɪts] .
Stir in Bisquick , nuts , dates .
搅拌 在 Bisquick , 坚果 , 日期 .

拌入速溶面粉、坚果和枣。

[beɪk] - [mɪn] . [ɪn] [griːzd] [eit] - [skweə(r)][pæn] .
Bake 25 min . in greased 8 ' square pan .
烤 - 最小 . 在 涂油 8 - 正方形 平底锅 .

在抹了油的 8 英寸方形烤盘中烘烤 25 分钟。

[kuːl] [ə'baʊt] [wʌn][ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .
Cool about 1 hr .
凉爽的 关于 1 hr .

冷却约1小时。

[kʌt] [ɪn] [bɑːrz] .
Cut in bars .
切 在 酒吧 .

切成条状。

[rəʊl][ɪn] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .
Roll in confectioners ' sugar .
卷 在 糖果商 - 糖 .

裹上糖粉。

[wʌn] - [ˌtuː'tuː] - [θriː] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] ['kʊkiz]
1 - 2 - 3 PEANUT BUTTER COOKIES
1 - 2 - 3 花生 黄油 曲奇饼

1-2-3 花生酱饼干

[wʌn] [kʌp] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)]
1 cup peanut butter
1 杯子 花生 黄油

杯花生酱

¼ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
¼ cup shortening
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

[wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] [ɔː(r)] [braʊn]
1 cup granulated sugar or brown
1 杯子 颗粒状 糖 或者 棕色的

杯砂糖或红糖

['ʃʊgə(r)] ([pækt])
sugar (packed)
糖 (包装)

糖（包装）

½ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
½ cup boiling water
½ 杯子 沸腾 水

半杯沸水

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2 cups Bisquick
2 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[blend] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] , ['ʃɔːtnɪŋ] , ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)] [wɪð] ['rəʊtəri] ['biːtə(r)] [ɔː(r)] [spuːn] [ʌn'tɪl]
Blend peanut butter , shortening , sugar , water with rotary beater or spoon until
混合 花生 黄油 , 缩短 , 糖 , 水 和 旋转 击打者 或者 勺子 直到
[smuːð] .
smooth .
光滑的 .

用电动搅拌器或勺子将花生酱、起酥油、糖和水搅拌至顺滑。

[stɜː(r)] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .
Stir in Bisquick .
搅拌 在 Bisquick .

拌入速溶面粉。

[drɒp] [smɔːl] ['tiːspuːn,ful] [ɒn] ['laɪtli] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop small teaspoonfuls on lightly greased baking sheet .
降低 小的 茶匙 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面糊用小茶匙舀到抹了少许油的烤盘上。

['flæt(ə)n] [wɪð] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [glɑːs] [dip] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] [ɔː(r)] [pres] [wɪð] [fɔːk] [dip] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .
Flatten with bottom of glass dipped in Bisquick or press with fork dipped in Bisquick .
压平 和 底部 的 玻璃 浸入 在 Bisquick 或者 按 和 叉 浸入 在 Bisquick .

用蘸过 Bisquick 的玻璃杯底部压平，或者用蘸过 Bisquick 的叉子压平。

[beɪk] [eit] [tuː; tə] - [mɪn] . [meɪks] [ə'baʊt] 6½ [diː oʊ ziː] .
Bake 8 to 10 min . Makes about 6½ doz .
烤 8 到 - 最小 . 制作 关于 6½ 打 .

烘烤 8 至 10 分钟。大约可做 6½ 打。

“ ['pʊdɪŋ] ['kʊkiz]
“ PUDDING COOKIES
“ 布丁 曲奇饼

布丁饼干

” ¾ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
” ¾ cup Bisquick
” ¾ 杯子 Bisquick

¾ 杯 Bisquick

[wʌn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
1 pkg .
1 包装 .

1 包

['ɪnstənt] ['pʊdɪŋ] [mɪks]
instant pudding mix
立即的 布丁 混合

速溶布丁粉

¼ [kʌp] ['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl]
¼ cup cooking (salad) oil
¼ 杯子 烹饪 (沙拉) 油

¼ 杯食用油（沙拉油）

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ʌn'tɪl] [dəʊ] [fɔːmz] [ə; eɪ][bɔːl] .
Mix ingredients until dough forms a ball .
混合 原料 直到 面团 表格 一个 球 .

将所有材料混合，直到面团成团。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][bɔːlz] , ['juːzɪŋ][wʌn] ['tiːspuːn] [dəʊ] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [bɔːl] .
Shape into balls , using 1 teaspoon dough for each ball .
形状 进入 球 , 使用 1 茶匙 面团 为了 每个 球 .

将面团搓成球状，每个球用 1 茶匙面团。

[pleɪs] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on ungreased baking sheet .
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

['flæt(ə)n][tuː; tə][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ” [wɪð] [hænd] .
Flatten to about 2 ” with hand .
压平 到 关于 2 ” 和 手 .

用手压扁至约 2 英寸。

[beɪk] [eit][mɪn] . [meɪks] 2½ [tuː; tə][θriː][diː oʊ ziː] .
Bake 8 min . Makes 2½ to 3 doz .
烤 8 最小 . 制作 2½ 到 3 打 .

烘烤 8 分钟。可做 2.5 至 3 打。

['bɪˌskwɪk] - ['wiːtiz] [sk'weəz]
BISQUICK - WHEATIES SQUARES
比斯奎克 - 小麦 正方形

比斯奎克-麦片方块

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['biːt(ə)n]
2 **eggs** **,** **beaten**
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

1¼ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt])
1¼ **cups** **brown** **sugar** **(** **packed** **)**
1¼ 杯子 棕色的 糖 (包装)

1¼ 杯红糖（压实）

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 **cup** **Bisquick**
1 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ **cup** **chopped** **nuts**
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

½ [kʌp] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
½ **cup** **shredded** **coconut** **,** **if** **desired**
½ 杯子 碎 椰子 , 如果 想要的

如果需要，可加入半杯椰丝

[wʌn] [kʌp] ['wiːtiz]
1 **cup** **Wheaties**
1 杯子 麦片

杯 Wheaties 麦片

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° ([mɒd] .) .
Heat **oven** **to** **350°** **(** **mod** **.** **)** **.**
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[griːs] [ə; eɪ] [naɪn] - [skweə(r)] [pæn] .
Grease **a** **9** **'** **square** **pan** **.**
润滑脂 一个 9 - 正方形 平底锅 .

在一个9英寸的方形烤盘上抹油。

[blend] ['θʌrəli] [egz] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [vəˈnɪlə] , ['bɪˌskwɪk] .
Blend **thoroughly** **eggs** **,** **brown** **sugar** **,** **vanilla** **,** **Bisquick** **.**
混合 彻底 鸡蛋 , 棕色的 糖 , 香草 , Bisquick .

充分混合鸡蛋、红糖、香草精和速溶面粉。

[mɪks] [ɪn] [nʌts] , ['kəʊkənʌt] .
Mix **in** **nuts** **,** **coconut** **.**
混合 在 坚果 , 椰子 .

加入坚果和椰丝。

[fəʊld] [ɪn] ['wiːtiz] .
Fold **in** **Wheaties** **.**
折叠 在 麦片 .

加入麦片。

[spred] [ɪn][pæn] .
Spread **in** **pan** **.**
传播 在 平底锅 .

铺在平底锅里。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **30** **to** **35** **min** **.**
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 30 至 35 分钟。

[kʌt] [ɪn][ˌtuːˈtuː] - [skˈweəz] [waɪl] [wɔːm] .
Cut **in** **2** **'** **squares** **while** **warm** **.**
切 在 2 - 正方形 尽管 温暖的 .

趁热切成 2 英寸见方的方块。

[meɪks] - . -
Makes **16** **.** **20**
制作 - . -

制作16.20

[fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst]
For **Breakfast**
为了 早餐

早餐

['pænkeɪks] & ['wɔfəlz]
PANCAKES **&** **WAFFLES**
煎饼 & 华夫饼

煎饼和华夫饼

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['fræŋkli] ['fænsi] — [fɔː(r); fə(r)][dʒʌst] [gʊd] [pleɪn] ['pænkeɪks] [siː] [piː] . [ˌtuːˈtuː] .
These **are** **frankly** **fancy** **—** **for** **just** **good** **plain** **pancakes** **see** **p** **.** **2** **.**
这些 是 坦率地说 想要 — 为了 只是 好的 清楚的 煎饼 看 p . 2 .

坦白说，这些煎饼很精致——如果只是想吃好吃的普通煎饼，请参见第 2 页。

['betɪ] ['krɑːkər]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[pʌf] ['pænkeɪks]
PUFF **PANCAKES**
噗 煎饼

泡芙煎饼

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

2⅓ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2⅓ **cups** **Bisquick**
2⅓ 杯子 Bisquick

2⅓ 杯 Bisquick

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

2 汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

¼ [kʌp] ['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl] [ɔ:(r)] ['meltɪd] ['ʃɔ:tnɪŋ]
¼ cup cooking (salad) oil or melted shortening
¼ 杯子 烹饪 (沙拉) 油 或者 融化 缩短

¼ 杯食用油（沙拉油）或融化的起酥油

[bi:t] [egz] [ʌn'tɪl] [spft] [pi:ks] [fɔ:m] .
Beat eggs until soft peaks form .
打 鸡蛋 直到 柔软的 高峰 形式 .

把鸡蛋打发至出现软性尖峰。

[blend] [ɪn] [mɪlk] .
Blend in milk .
混合 在 牛奶 .

加入牛奶搅拌均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Add Bisquick and sugar .
添加 Bisquick 和 糖 .

加入速溶面粉和糖。

[mɪks] [dʒʌst] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['dæmpənd] .
Mix just until thoroughly dampened .
混合 只是 直到 彻底 潮湿 .

搅拌至完全湿润即可。

[fəʊld] [ɪn] [ɔɪl] .
Fold in oil .
折叠 在 油 .

拌入油。

[spu:n] ['ɒntə] ['mi:diəm] - [hɒt] ['grɪdl] .
Spoon onto medium - hot griddle .
勺子 到 中等的 - 热的 烤盘 .

用勺子舀到中热的烤盘上。

[gri:s] ['grɪdl] , [ɪf] ['nesəsəri] .
Grease griddle , if necessary .
润滑脂 烤盘 , 如果 必要的 .

必要时，在烤盘上涂抹油脂。

[wen] [pʌft] [ʌp] , [ænd; ənd] ['bʌbəlz] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [breɪk] , [kʊk] [ɒn] ['ʌðə(r)] [saɪd] .
When puffed up , and bubbles begin to break , cook on other side .
什么时候 膨胀的 向上 , 和 气泡 开始 到 休息 , 厨师 在 其他 边 .

当饼皮膨胀起来，气泡开始破裂时，翻面煎另一面。

[meɪks] - [tu:; tə] - .
Makes 15 to 20 .
制作 - 到 - .

可做15到20个。

[pʌf] ['wɔfəlz]
PUFF WAFFLES
噗 华夫饼

泡芙华夫饼

['fɒləʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [beɪk] [ɪn] [ˌpri:'hi:tɪd] ['wɒfl] ['beɪkə(r)] .
Follow recipe above — except bake in preheated waffle baker .
跟随 食谱 多于 — 除了 烤 在 预热 胡扯 面包师 .

按照上面的食谱操作——只是要在预热好的华夫饼烤盘中烘烤。

[niːt] [trɪk] : [sɜːv] [pʌf] ['pænkeɪks] [ɔː(r)] ['wɔfəlz] [fɔː(r); fə(r)] [dɪ'zɜːt] [t'ɒpt] [wɪð] [fruːt] [ænd; ənd]

Neat	Trick	:	Serve	Puff	Pancakes	or	Waffles	for	dessert	topped	with	fruit	and
整洁的	诡计	:	服务	噗	煎饼	或者	华夫饼	为了	甜点	顶峰	和	水果	和

[wɪpt] [kriːm] .

whipped	cream	.
鞭打	奶油	.

妙招：将泡芙煎饼或华夫饼作为甜点，上面放上水果和鲜奶油。

['wɔfəlz] [wɪð] ['paɪnæp(ə)l]

WAFFLES	WITH	PINEAPPLE
华夫饼	和	菠萝

菠萝华夫饼

['pɜːfɪkt] [mætʃ] [fɔː(r); fə(r)] [sməʊkt] [hæm] .

Perfect	match	for	smoked	ham	.
完美的	匹配	为了	熏制	火腿	.

与烟熏火腿堪称绝配。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] (# [ˌtuː'tuː][kæn; kən])

2	cups	crushed	pineapple	(	#	2	can	)
2	杯子	碎	菠萝	(	#	2	能	)

2 杯碎菠萝（2 号罐装）

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt])

¼	cup	brown	sugar	(	packed	)
¼	杯子	棕色的	糖	(	包装	)

¼ 杯红糖（压实）

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

2 汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[mɪks]['paɪnæp(ə)l] , ['ʃʊgə(r)] , ['bʌtə(r)] .

Mix	pineapple	,	sugar	,	butter	.
混合	菠萝	,	糖	,	黄油	.

将菠萝、糖和黄油混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] , [ðen] ['sɪmə(r)] [θriː][mɪn] .

Bring	to	boil	,	then	simmer	3	min	.
带来	到	熬	,	然后	煨	3	最小	.

煮沸后，小火慢炖 3 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] [ɪf] [tuː] [θɪk] .

Add	a	little	water	if	too	thick	.
添加	一个	小的	水	如果	也	厚的	.

如果太稠，可以加点水。

[spuːn] [wɔːm] ['əʊvə(r)][krɪsp] [beɪkt] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .

Spoon	warm	over	crisp	baked	Waffles	(	p	.	2	)	.
勺子	温暖的	超过	脆	烘焙	华夫饼	(	p	.	2	)	.

将温热的酱汁淋在酥脆的烤华夫饼上（第 2 页）。

[piː] . [es] . ['grɪdl] [ɪz] [raɪt] ['temprətʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] [wen] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)]

P	.	S	.	Griddle	is	right	temperature	for	baking	when	a	few	drops	of	water
P	.	S	.	烤盘	是	正确的	温度	为了	烘烤	什么时候	一个	很少	滴	的	水

['sprɪŋk(ə)ld] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] [dʒʌmp] [ə'raʊnd] .

sprinkled	on	it	jump	around	.
撒上	在	它	跳	大约	.

PS：当几滴水洒在烤盘上并跳动时，烤盘的温度就适合烘焙了。

['bluːbəri] ['pænkeɪks] [ɔː(r)] ['wɔfəlz]

BLUEBERRY	PANCAKES	OR	WAFFLES
蓝莓	煎饼	或者	华夫饼

蓝莓煎饼或华夫饼

[tˈɒpt] [wɪð] ['hʌni] [ɔː(r)] [hɑːd] [sɔːs] [ðeɪ] ['dʌb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [dɪ'zɜːt] .

Topped	with	honey	or	hard	sauce	they	double	for	dessert	.
顶峰	和	蜂蜜	或者	难的	酱	他们	双倍的	为了	甜点	.

淋上蜂蜜或浓稠的酱汁，它们就成了甜点。

[meɪk] ['pænkeɪks] [ɔː(r)] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .

Make	Pancakes	or	Waffles	(	p	.	2	)	—	except	add	2	tbsp	.
制作	煎饼	或者	华夫饼	(	p	.	2	)	—	除了	添加	2	汤匙	.

制作煎饼或华夫饼（第 2 页）——但要添加 2 汤匙。

['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bætə(r)] ; [ðen] ['dʒentli] [fəʊld] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [freʃ] , [ɔː(r)] [dreɪnd] ['frəʊz(ə)n] [ɔː(r)]

sugar	to	the	batter	;	then	gently	fold	in	1	cup	fresh	,	or	drained	frozen	or
糖	到	这	连击	;	然后	轻轻地	折叠	在	1	杯子	新鲜的	,	或者	排水	冷冻	或者

[kænd] ['bluːbəriz] .

canned	blueberries	.
罐装	蓝莓	.

将糖加入面糊中；然后轻轻拌入 1 杯新鲜蓝莓，或沥干水分的冷冻蓝莓或罐装蓝莓。

[dʌst] [wɪð] [kənˈfekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .

Dust	with	confectioners	'	sugar	.
灰尘	和	糖果商	-	糖	.

撒上糖粉。

['sɪlvə(r)] ['dɒlə(r)] ['pænkeɪks]

SILVER	DOLLAR	PANCAKES
银	美元	煎饼

银元煎饼

[haʊ] [tuː; tə] [biː; bi] ['speʃ(ə)l] [tuː; tə] [ðə; ði] ['tʃɪldrən] .

How	to	be	special	to	the	children	.
如何	到	是	特别的	到	这	孩子们	.

如何成为孩子们心中的特别之人。

[meɪk] ['pænkeɪk] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .

Make	Pancake	batter	(	p	.	2	)	.
制作	饼子	连击	(	p	.	2	)	.

制作煎饼面糊（第 2 页）。

[θɪn] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] .

Thin	with	a	little	milk	.
薄的	和	一个	小的	牛奶	.

加少许牛奶稀释。

[ðen] [spuːn] [aʊt] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [tuː; tə] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['grɪdl] [wɪð] ['taɪni]

Then	spoon	out	a	tablespoon	at	a	time	to	fill	your	griddle	with	tiny
然后	勺子	出去	一个	汤匙	在	一个	时间	到	充满	你的	烤盘	和	微小的

['mauθful] [ɒv; əv] “ ['sɪlvə(r)] ['dɒlə(r)] ” ['pænkeɪks] .

mouthfuls	of	“	silver	dollar	”	pancakes	.
一口一口	的	“	银	美元	”	煎饼	.

然后一次舀一汤匙，将煎锅装满一小口一小口的“银元”煎饼。

[sɜːv] ['sevrəl] [ɒn] [iːtʃ] [pleɪt] .
Serve **several** **on** **each** **plate** **.**
服务 一些 在 每个 盘子 .

每盘盛放数份。

['beɪkən] ['wɔfəlz]
BACON **WAFFLES**
熏肉 华夫饼

培根华夫饼

[leɪ] [ʃɔːt] [strɪps] [ɒv; əv] ['beɪkən] ['əʊvə(r)] [grɪdz] [ɒv; əv] ['hiːtɪd] ['wɒfl] ['aɪən] .
Lay **short** **strips** **of** **bacon** **over** **grids** **of** **heated** **waffle** **iron** **.**
莱 短的 条状物 的 熏肉 超过 网格 的 加热 胡扯 铁 .

将切成小条的培根平铺在加热好的华夫饼机的烤盘上。

[kləʊz] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] [wʌn] [mɪn] .
Close **and** **bake** **about** **1** **min** **.**
关闭 和 烤 关于 1 最小 .

盖上盖子，烘烤约 1 分钟。

[meɪk] ['wɒfl] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ə'mɪt] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Make **Waffle** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **omit** **shortening** **.**
制作 胡扯 连击 (p . 2) — 除了 忽略 缩短 .

制作华夫饼面糊（第 2 页）——但省略起酥油。

[spuːn] ['bætə(r)] ['əʊvə(r)] ['beɪkən] .
Spoon **batter** **over** **bacon** **.**
勺子 连击 超过 熏肉 .

将面糊舀到培根上。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

['piːkən] ['pænkeɪks]
PECAN **PANCAKES**
胡桃 煎饼

山核桃煎饼

[ænd; ənd] ['wɔfəlz]
AND **WAFFLES**
和 华夫饼

还有华夫饼

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [tuː; tə] [wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] [prˈkænz; prˈkɑːnz] [tuː; tə] ['pænkeɪk] [ɔː(r)] ['wɒfl] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Add **¾** **to** **1** **cup** **finely** **chopped** **pecans** **to** **Pancake** **or** **Waffle** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
添加 ¾ 到 1 杯子 精细地 切碎 山核桃 到 饼子 或者 胡扯 连击 (p . 2) .

在煎饼或华夫饼面糊中加入 ¾ 至 1 杯切碎的山核桃（第 2 页）。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[sɜːv] [wɪð] ['sɪrəp] [ɔː(r)] [aɪs] [kriːm] . -
Serve **with** **syrup** **or** **ice** **cream** **.** **21**
服务 和 糖浆 或者 冰 奶油 . -

可佐以糖浆或冰淇淋食用。21

['sɒsɪdʒ]	[rəʊlz]	[wɪð]	['meɪp(ə)l]	[gleɪz]
SAUSAGE	**ROLLS**	**WITH**	**MAPLE**	**GLAZE**
香肠	卷	和	枫	釉

枫糖釉香肠卷

[meɪk]	['pænkeɪks]	(	[piː]	.	[ˌtuːˈtuː]	)	.
Make	**Pancakes**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
制作	煎饼	(	p	.	2	)	.

制作煎饼（第 2 页）。

[rəʊl]	[ə; eɪ]	[fraɪd]	[pɔːk]	['sɒsɪdʒ]	[lɪŋk]	[ɪn]	[iːtʃ]	['pænkeɪk]	.
Roll	**a**	**fried**	**pork**	**sausage**	**link**	**in**	**each**	**pancake**	**.**
卷	一个	油煎	猪肉	香肠	关联	在	每个	饼子	.

将一根炸猪肉香肠卷入每个煎饼中。

[tɒp]	[wɪð]
Top	**with**
顶部	和

顶部

['meɪp(ə)l]	[gleɪz]
MAPLE	**GLAZE**
枫	釉

枫木釉

[wʌn]	[kʌp]	['meɪp(ə)l]	[ɔː(r)]	['meɪp(ə)l]	-	['fleɪvəd]	['sɪrəp]
1	**cup**	**maple**	**or**	**maple**	**-**	**flavored**	**syrup**
1	杯子	枫	或者	枫	-	调味	糖浆

杯枫糖浆或枫糖味糖浆

[wʌn]	[tiː biː es piː]	.
1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtuːˈtuː]	[tiː biː es piː]	.
2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[kriːm]
cream
奶油

奶油

[mɪks]	[ænd; ənd]	[kʊk]	['dʒentli]	[wɪˈðaʊt]	['stɜːrɪŋ]	[ʌnˈtɪl]	['slaɪtli]	['θɪkənd]	(	[əˈbaʊt]	[faɪv]	[mɪn]	.	)	.
Mix	**and**	**cook**	**gently**	**without**	**stirring**	**until**	**slightly**	**thickened**	**(**	**about**	**5**	**min**	**.**	**)**	**.**
混合	和	厨师	轻轻地	没有	搅拌	直到	轻微地	增稠	(	关于	5	最小	.	)	.

混合后小火慢煮，不要搅拌，直到略微变稠（约 5 分钟）。

['spaɪsi]	['pænkeɪks]
SPICY	**PANCAKES**
辛辣的	煎饼

辣味煎饼

[kiːp]	[ðiːz]	[ɪn]	[maɪnd]	[fɔː(r); fə(r)]	[dɪˈzɜːt]	,	[tuː]	.
Keep	**these**	**in**	**mind**	**for**	**dessert**	**,**	**too**	**.**
保持	这些	在	头脑	为了	甜点	,	也	.

甜点也可以参考这些建议。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][tiː es piː] .

Add	**1**	**tsp**	**.**
添加	1	茶匙	.

加入 1 茶匙。

['sɪnəmən] , ½ [tiː es piː] .

cinnamon	**,**	**½**	**tsp**	**.**
肉桂	,	½	茶匙	.

肉桂粉，½ 茶匙

[iːtʃ] ['ɔːlspaɪs] , [kləʊvz] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tuː; tə] ['pænkeɪk] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .

each	**allspice**	**,**	**cloves**	**,**	**and**	**nutmeg**	**to**	**Pancake**	**batter**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
每个	多香果	,	丁香	,	和	肉豆蔻	到	饼子	连击	(	p	.	2	)	.

将五香粉、丁香和肉豆蔻分别加入煎饼面糊中（第 2 页）。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

[sɜːv] [wɪð] [spaɪst] ['tʃeri] [sɔːs] .

Serve	**with**	**Spiced**	**Cherry**	**Sauce**	**.**
服务	和	加香料	樱桃	酱	.

佐以香料樱桃酱食用。

[spaɪst] ['tʃeri] [sɔːs]

SPICED	**CHERRY**	**SAUCE**
加香料	樱桃	酱

香料樱桃酱

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[θriː][tiː biː es piː] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

['kɔːnstɑːtʃ]

cornstarch
玉米淀粉

玉米淀粉

¼ [tiː es piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

⅛ [tiː es piː] .

⅛	**tsp**	**.**
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [freʃ] ['tʃeriz] ([ɔ:(r)] # [ˌtu:'tu:] [kæn; kən])

1	cup	chopped	fresh	cherries	(	or	#	2	can	)
1	杯子	切碎	新鲜的	樱桃	(	或者	#	2	能	)

杯切碎的新鲜樱桃（或 2 号罐装樱桃）

[wʌn] [ti: bi: es pi:] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

1 汤匙

[streɪnd] ['lemən] [dʒu:s]

strained	lemon	juice
紧张	柠檬	汁

过滤后的柠檬汁

[wʌn] [kʌp] [dʒu:s] [frɒm; frəm] ['tʃeriz] [ɔ:(r)] ['wɔ:tə(r)]

1	cup	juice	from	cherries	or	water
1	杯子	汁	从	樱桃	或者	水

杯樱桃汁或水

[mɪks] ['ʃʊgə(r)] , ['kɔ:nstɑ:tʃ] , ['sɪnəmən] , [sɔ:lt] [ɪn] ['sɔ:spən] .

Mix	sugar	,	cornstarch	,	cinnamon	,	salt	in	saucepan	.
混合	糖	,	玉米淀粉	,	肉桂	,	盐	在	平底锅	.

将糖、玉米淀粉、肉桂、盐放入平底锅中混合。

[ˌeɪ di: 'di:] [rest] [ɒv; əv] [ɪn'gri:diənts] .

Add	rest	of	ingredients	.
添加	休息	的	原料	.

加入剩余的食材。

[brɪŋ] [tu:; tə] [bɔɪl] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	to	boil	,	stirring	constantly	.
带来	到	熬	,	搅拌	不断地	.

边搅拌边煮沸。

[bɔɪl] [wʌn] [mɪn] .

Boil	1	min	.
熬	1	最小	.

煮沸 1 分钟。

[sɜ:v] [hɒt] ['əʊvə(r)] [pleɪn] [ɔ:(r)] ['spaɪsi] ['pænkeɪks] ([ə'bʌv]) .

Serve	hot	over	plain	or	Spicy	Pancakes	(	above	)	.
服务	热的	超过	清楚的	或者	辛辣的	煎饼	(	多于	)	.

趁热淋在原味或辣味煎饼（见上图）上即可食用。

['æp(ə)l] ['pænkeɪks]

APPLE	PANCAKES
苹果	煎饼

苹果煎饼

[ˌeɪ di: 'di:] [ˌtu:'tu:] [kʌps] ['greɪtɪd] [ʌn'pi:ld] ['æp(ə)l] , [wʌn] [ti: bi: es pi:] .

Add	2	cups	grated	unpeeled	apple	,	1	tbsp	.
添加	2	杯子	磨碎的	未剥皮的	苹果	,	1	汤匙	.

加入 2 杯磨碎的未去皮苹果，1 汤匙。

['lemən] [dʒu:s] , [ænd; ənd] [ˌtu:'tu:] [ti: bi: es pi:] .

lemon	juice	,	and	2	tbsp	.
柠檬	汁	,	和	2	汤匙	.

柠檬汁，以及 2 汤匙。

['ʃʊgə(r)] [tu:; tə] ['pænkeɪk] ['bætə(r)] ([pi:] . [ˌtu:'tu:]) .

sugar	to	Pancake	batter	(	p	.	2	)	.
糖	到	饼子	连击	(	p	.	2	)	.

煎饼面糊中加入糖（第 2 页）。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[sɜːv] [wɪð] ['sɪrəp] .
Serve **with** **syrup** **.**
服务 和 糖浆 .

佐以糖浆食用。

['trɒpɪk(ə)l] ['pænkeɪks]
TROPICAL **PANCAKES**
热带 煎饼

热带煎饼

[meɪk] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make **Pancakes** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
制作 煎饼 (p . 2) .

制作煎饼（第 2 页）。

[tɒp] [iːtʃ] [stæk] [wɪð] [ə; eɪ]['paɪnæp(ə)l] [slaɪs] .
Top **each** **stack** **with** **a** **pineapple** **slice** **.**
顶部 每个 堆 和 一个 菠萝 片 .

在每份菠萝片上放一片菠萝。

[sɜːv] [wɪð] [freʃ] ['ɒrɪndʒ] ['sɪrəp] [meɪd] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] [wʌn] [kʌp]
Serve **with** **fresh** **orange** **syrup** **made** **by** **boiling** **together** **until** **slightly** **thickened** **1** **cup**
服务 和 新鲜的 橙子 糖浆 制成 经过 沸腾 一起 直到 轻微地 增稠 1 杯子
['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] ,
orange **juice** **,**
橙子 汁 ,

佐以新鲜橙汁糖浆食用，糖浆的制作方法是将1杯橙汁一起煮至略微浓稠。

⅓ [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ¼ [kʌp]['wɔːtə(r)] .
⅓ **cup** **sugar** **,** **and** **¼** **cup** **water** **.**
⅓ 杯子 糖 , 和 ¼ 杯子 水 .

⅓ 杯糖，¼ 杯水。

['saʊə(r)] [kriːm] ['pænkeɪks]
SOUR **CREAM** **PANCAKES**
酸的 奶油 煎饼

酸奶油煎饼

[meɪk] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [juːz] [wʌn] [kʌp]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ⅔ [kʌp]['saʊə(r)] [kriːm] [ɪn]
Make **Pancakes** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **use** **1** **cup** **water** **and** **⅔** **cup** **sour** **cream** **in**
制作 煎饼 (p . 2) — 除了 使用 1 杯子 水 和 ⅔ 杯子 酸的 奶油 在
[pleɪs] [ɒv; əv][mɪlk] .
place **of** **milk** **.**
地方 的 牛奶 .

制作煎饼（第 2 页）——但用 1 杯水和 2/3 杯酸奶油代替牛奶。

[kɔːn] [miːl] ['pænkeɪks] [ɔː(r)] ['wɔfəlz]
CORN **MEAL** **PANCAKES** **OR** **WAFFLES**
玉米 一顿饭 煎饼 或者 华夫饼

玉米面煎饼或华夫饼

[meɪk] ['pænkeɪks] [ɔː(r)] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [juːz] ½ [kʌp] [kɔːn] [miːl] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ½
Make **Pancakes** **or** **Waffles** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **use** **½** **cup** **corn** **meal** **in** **place** **of** **½**
制作 煎饼 或者 华夫饼 (p . 2) — 除了 使用 ½ 杯子 玉米 一顿饭 在 地方 的 ½
[kʌp][ɒv; əv][ðə; ði] ['bɪˌskwɪk] .
cup **of** **the** **Bisquick** **.**
杯子 的 这 Bisquick .

制作煎饼或华夫饼（第 2 页）——但用 ½ 杯玉米粉代替 ½ 杯 Bisquick。

[niːt] [trɪk] : [tuː; tə][juːz][ʌp]['leftəʊvə(r)]['pænkeɪk]['bætə(r)] :

Neat	Trick	:	To	use	up	Leftover	Pancake	Batter	:
整洁的	诡计	:	到	使用	向上	剩余物	饼子	连击	:

妙招：如何利用剩余的煎饼面糊：

[frentʃ] [təʊst] : [dɪp]['slaɪsɪz][ɒv; əv][deɪ] - [əʊld][ɔː(r)] [steɪl] [bred] [ɪn]['leftəʊvə(r)]['bætə(r)] .

French	Toast	:	Dip	slices	of	day	-	old	or	stale	bread	in	leftover	batter	.
法语	吐司	:	蘸	切片	的	天	-	老的	或者	陈旧	面包	在	剩余物	连击	.

法式吐司：将隔夜或变质的面包片蘸上剩余的面糊。

['səʊteɪ][ɪn][hɒt] ['ʃæləʊ] [fæt][ʌn'tɪl] [braʊn] , [tɜːn] [ænd; ənd] [braʊn] [ɒn]['ʌðə(r)][saɪd] .

Sauté	in	hot	shallow	fat	until	brown	,	turn	and	brown	on	other	side	.
炒	在	热的	浅的	胖的	直到	棕色的	,	转动	和	棕色的	在	其他	边	.

用热油少量翻炒至棕色，翻面再炒至另一面棕色。

[sɜːv] [wɪð] ['sɪrəp] [ɔː(r)]['dʒeli][ænd; ənd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .

Serve	with	syrup	or	jelly	and	confectioners	'	sugar	.
服务	和	糖浆	或者	果冻	和	糖果商	-	糖	.

佐以糖浆或果冻和糖粉食用。

[miːt] [meɪts] : [dɪp]['æp(ə)l] [rɪŋz] , ['paɪnæp(ə)l]['slaɪsɪz] , [kʊkt] ['beɪbi] ['kærəts] , [ɔː(r)] [kʊkt] ['pɑːsnips] [ɪn]['leftəʊvə(r)]['bætə(r)] .

Meat	Mates	:	Dip	apple	rings	,	pineapple	slices	,	cooked	baby	carrots	,	or	cooked	parsnips	in	leftover	batter	.
肉	伙伴们	:	蘸	苹果	戒指	,	菠萝	切片	,	煮熟	婴儿	胡萝卜	,	或者	煮熟	欧防风	在	剩余物	连击	.

肉食搭档：将苹果圈、菠萝片、煮熟的小胡萝卜或煮熟的欧洲防风草蘸上剩余的面糊。

['səʊteɪ][æz; əz] [ə'bʌv] . -

Sauté	as	above	.	22
炒	作为	多于	.	-

按上述方法翻炒。22

[hɒt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n]

HOT	FROM	THE	OVEN
热的	从	这	烤箱

刚出炉的热腾腾

['bʌtnz] [ænd; ənd] ['bəʊˌnɒt]

BUTTONS	AND	BOWKNOTS
按钮	和	蝴蝶结

纽扣和蝴蝶结

[laɪk] ['doʊnʌts] [bʌt; bət][juː; jʊ] [twɪst] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] — [ðə; ði][həʊlz] , [tuː] .

Like	doughnuts	but	you	twist	them	and	bake	them	—	the	holes	,	too	.
喜欢	甜甜圈	但	你	捻	他们	和	烤	他们	—	这	孔	,	也	.

就像甜甜圈一样，只不过你要把它们扭成麻花状再烤——连中间的孔也要烤。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2	cups	Bisquick
2	杯子	Bisquick

2 杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

2 汤匙

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

⅛ [tiː es piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

⅔ [kʌp] [kriːm] [ɔː(r)][tɒp] [mɪlk] [ɔː(r)] ½ [kʌp] [mɪlk]
⅔ **cup** **cream** **or** **top** **milk** **or** **½** **cup** **milk**
⅔ 杯子 奶油 或者 顶部 牛奶 或者 ½ 杯子 牛奶

⅔ 杯奶油或上层牛奶或 ½ 杯牛奶

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgə(r)] , [s'paɪsɪz] .
Mix **Bisquick** **,** **sugar** **,** **spices** **.**
混合 Bisquick , 糖 , 香料 .

将速溶面粉、糖和香料混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] , [eg] .
Add **cream** **,** **egg** **.**
添加 奶油 , 蛋 .

加入奶油和鸡蛋。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[dʌst] [hændz][ænd; ənd] [bɔːd] ['laɪtli] [wɪð] ['bɪˌskwɪk] .
Dust **hands** **and** **board** **lightly** **with** **Bisquick** **.**
灰尘 双手 和 木板 轻轻 和 Bisquick .

用 Bisquick 轻轻擦拭双手和砧板。

[niːd] [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] [taɪmz] .
Knead **2** **or** **3** **times** **.**
揉 2 或者 3 时代 .

揉捏2到3次。

[kiːp] [dəʊ] [sɒft] .
Keep **dough** **soft** **.**
保持 面团 柔软的 .

保持面团柔软。

[rəʊl] [aʊt] ½ - [θɪk] .
Roll out ½ ' thick .
卷 出去 ½ - 厚的 .

擀成½英寸厚。

[kʌt] [wɪð] ['dəʊnʌt] ['kʌtə(r)] [dip] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .
Cut with doughnut cutter dipped in Bisquick .
切 和 油炸圈饼 刀具 浸入 在 Bisquick .

用蘸过 Bisquick 的甜甜圈模具切出形状。

[seɪv] “ [həʊlz] ” [tuː; tə] [beɪk] .
Save “ holes ” to bake .
节省 “ 孔 ” 到 烤 .

留出一些“洞”用来烘焙。

[həʊld] ['ɒpəzɪt] [saɪdz] [ɒv; əv] [rɪŋ] [wɪð] ['fɪŋgəz] , [twɪst] [tuː; tə] [meɪk] ['fɪgə(r)] [eit] .
Hold opposite sides of ring with fingers , twist to make figure 8 .
抓住 对面的 侧面 的 戒指 和 手指 , 捻 到 制作 数字 8 .

用手指捏住戒指的两端，扭转成8字形。

[pæt] [skræps] [tə'geðə(r)] , [riː'rəʊl] [ænd; ənd] [kʌt] .
Pat scraps together , reroll and cut .
拍 碎屑 一起 , 重掷 和 切 .

将碎屑拍在一起，重新卷起并切割。

[pleɪs] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on baking sheet .
地方 在 烘烤 床单 .

放在烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] ['gəʊldən] [braʊn] .
Bake 10 to 12 min . , until golden brown .
烤 - 到 - 最小 . , 直到 金的 棕色的 .

烤10到12分钟，直到呈金黄色。

[melt] ¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] .
Melt ¼ cup butter .
熔化 ¼ 杯子 黄油 .

融化1/4杯黄油。

['meʒə(r)] ½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] ['ɪntuː] [smɔːl] [bəʊl] .
Measure ½ cup sugar into small bowl .
措施 ½ 杯子 糖 进入 小的 碗 .

将半杯糖倒入小碗中。

[ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['beɪkɪŋ] , [dɪp] [iːtʃ] ['kwɪkli] [ɪn] ['bʌtə(r)] , [ðen] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['kəʊtɪŋ] [ɔːl] [saɪdz] .
Immediately after baking , dip each quickly in butter , then in sugar , coating all sides .
立即地 后 烘烤 , 蘸 每个 迅速地 在 黄油 , 然后 在 糖 , 涂层 全部 侧面 .

烤好后立即将每个饼干快速蘸上黄油，然后蘸上糖，使所有面都沾满糖。

[sɜːv] [wɔːm] .
Serve warm .
服务 温暖的 .

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt] - .
Makes about 10 .
制作 关于 - .

大约可做10个。

['ʃʊgə(r)] [bʌnz]
SUGAR BUNS
糖 面包

糖面包

[spuːn] [əˈbʌv] [dəʊ] [ˈɪntuː] [griːzd] [ˈmʌfɪn] [kʌps] , [ˈfɪlɪŋ] [iːtʃ] ½ [fʊl] .
Spoon above dough into greased muffin cups , filling each ½ full .
勺子 多于 面团 进入 涂油 松饼 杯子 , 填充 每个 ½ 满的 .

将上述面团舀入抹了油的松饼模具中，每个模具装至半满。

[beɪk] [əˈbaʊt] - [mɪn] . [dɪp][ɪn][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˈʃʊgə(r)] .
Bake about 15 min . Dip in butter and sugar .
烤 关于 - 最小 . 蘸 在 黄油 和 糖 .

烤约15分钟。蘸上黄油和糖。

[ˈbʌtəskɒtʃ] - [deɪt] - [ˈpiːkən] [ˈmʌfɪn]
BUTTERSCOTCH - DATE - PECAN MUFFINS
奶油糖果 - 日期 - 胡桃 松饼

奶油糖枣泥山核桃松饼

([ˈpiktʃəd] [ɒn][ˈkʌvə(r)] .)
(Pictured on cover .)
(如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片所示。）

[drɒp] [ˈɪntuː] [iːtʃ] [ɒv; əv] - [griːzd] [ˈmiːdiəm] [ˈmʌfɪn] [kʌps] ½ [tiː biː es piː] .
Drop into each of 12 greased medium muffin cups ½ tbsp .
降低 进入 每个 的 - 涂油 中等的 松饼 杯子 ½ 汤匙 .

将 ½ 汤匙的面糊倒入 12 个抹了油的中等大小的松饼杯中。

[ˈbʌtə(r)] , ½ [tiː biː es piː] .
butter , ½ tbsp .
黄油 , ½ 汤匙 .

黄油，½ 汤匙

[braʊn] [ˈʃʊgə(r)] , [ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][θriː][ˈpiːkən] [hɑːvz] .
brown sugar , 2 or 3 pecan halves .
棕色的 糖 , 2 或者 3 胡桃 一半 .

红糖，2 或 3 半颗山核桃。

[fəʊld][wʌn][kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts] [ˈɪntuː] [ˈmʌfɪn] [ˈbætə(r)] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) .
Fold 1 cup cut - up dates into Muffin batter (p . 2) .
折叠 1 杯子 切 - 向上 日期 进入 松饼 连击 (p . 2) .

将 1 杯切碎的枣子拌入松饼面糊中（第 2 页）。

[spuːn] [ˈɪntuː] [prɪˈpeəd] [ˈmʌfɪn] [kʌps] .
Spoon into prepared muffin cups .
勺子 进入 准备 松饼 杯子 .

将面糊舀入准备好的松饼杯中。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[ˈbeɪkən] - [tʃiːz] [ˈmʌfɪn]
BACON - CHEESE MUFFINS
熏肉 - 奶酪 松饼

培根芝士松饼

[meɪk] [ˈmʌfɪn] [ˈbætə(r)] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) — [ɪkˈsept] [fəʊld][ɪn][ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
Make Muffin batter (p . 2) — except fold in 2 tbsp .
制作 松饼 连击 (p . 2) — 除了 折叠 在 2 汤匙 .

制作松饼面糊（第 2 页）——但要拌入 2 汤匙。

[krɪsp] , [kʊkt] [daɪst] [ˈbeɪkən][ænd; ənd] ½ [kʌp] [ˈgreɪtɪd] , [ʃɑːp] , [ˈjeləʊ] [tʃiːz] .
crisp , cooked diced bacon and ½ cup grated , sharp , yellow cheese .
脆 , 煮熟 切丁 熏肉 和 ½ 杯子 磨碎的 , 锋利的 , 黄色的 奶酪 .

酥脆的熟培根丁和 ½ 杯磨碎的浓味黄奶酪。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[pruːn] , ['eɪprɪkɒt] , [ɔː(r)] ['paɪnæp(ə)l] ['kɒfi] [keɪk]
PRUNE **,** **APRICOT** **,** **OR** **PINEAPPLE** **COFFEE** **CAKE**
修剪 , 杏 , 或者 菠萝 咖啡 蛋糕

西梅、杏或菠萝咖啡蛋糕

[meɪk] ['kɒfi] [keɪk] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] ['sprɪŋk(ə)l][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
Make **Coffee** **Cake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **sprinkle** **2** **tbsp** **.**
制作 咖啡 蛋糕 连击 (p . 2) — 除了 撒 2 汤匙 .

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）——除了撒上 2 汤匙。

['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] ¼ [kʌp] [waɪt] [ɔː(r)] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)]['bætə(r)] ([fɔː(r); fə(r)] [pruːn]
melted **butter** **and** **¼** **cup** **white** **or** **brown** **sugar** **over** **batter** **(** **for** **prune**
融化 黄油 和 ¼ 杯子 白色的 或者 棕色的 糖 超过 连击 (为了 修剪
['tɒpɪŋ] ,
topping **,**
配料 ,

在面糊上淋上融化的黄油和 ¼ 杯白糖或红糖（用于制作西梅皮配料），

[juːz] ¾ [tiː es piː] . ['sɪnəmən]) .
use **¾** **tsp** **.** **cinnamon** **)** **.**
使用 ¾ 茶匙 . 肉桂) .

用¾茶匙肉桂粉）。

[ə'reɪndʒ] ['əʊvə(r)][tɒp][wʌn][kʌp] [tʃɒpt] , [dreɪnd] [kʊkt] [pruːnz] [ɔː(r)]['eɪprɪkɒts][ɔː(r)][wʌn][kʌp]
Arrange **over** **top** **1** **cup** **chopped** **,** **drained** **cooked** **prunes** **or** **apricots** **or** **1** **cup**
安排 超过 顶部 1 杯子 切碎 , 排水 煮熟 西梅 或者 杏子 或者 1 杯子
[dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .
drained **crushed** **pineapple** **.**
排水 碎 菠萝 .

在上面铺上 1 杯切碎沥干的熟西梅或杏干，或者 1 杯沥干的碎菠萝。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[bə'nɑːnə] ['kɒfi] [keɪk]
BANANA **COFFEE** **CAKE**
香蕉 咖啡 蛋糕

香蕉咖啡蛋糕

[meɪk] ['kɒfi] [keɪk] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [mæʃt] , ['fʊli] [raɪp]
Make **Coffee** **Cake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **add** **1** **cup** **mashed** **,** **fully** **ripe**
制作 咖啡 蛋糕 连击 (p . 2) — 除了 添加 1 杯子 捣碎 , 完全 成熟
[bə'nɑːnəz][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][mɪlk] .
bananas **in** **place** **of** **milk** **.**
香蕉 在 地方 的 牛奶 .

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）——但用 1 杯捣碎的完全成熟的香蕉代替牛奶。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

['lemən]	['kɒfi]	[keɪk]
LEMON	**COFFEE**	**CAKE**
柠檬	咖啡	蛋糕

柠檬咖啡蛋糕

[meɪk]	['kɒfi]	[keɪk]	['bætə(r)]	(	[piː]	.	[ˌtuː'tuː]	)	.
Make	**Coffee**	**Cake**	**batter**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
制作	咖啡	蛋糕	连击	(	p	.	2	)	.

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）。

[melt]	[wʌn]	[tiː biː es piː]	.
Melt	**1**	**tbsp**	**.**
熔化	1	汤匙	.

融化 1 汤匙。

['bʌtə(r)]	.
butter	**.**
黄油	.

黄油。

[mɪks]	[ɪn]	½	[kʌp]	['ʃʊgə(r)]	[ænd; ənd]	[wʌn]	[tiː biː es piː]	.
Mix	**in**	**½**	**cup**	**sugar**	**and**	**1**	**tbsp**	**.**
混合	在	½	杯子	糖	和	1	汤匙	.

拌入 ½ 杯糖和 1 汤匙。

['greɪtɪd]	['lemən]	[raɪnd]	.
grated	**lemon**	**rind**	**.**
磨碎的	柠檬	果皮	.

磨碎的柠檬皮。

['sprɪŋk(ə)l]	['əʊvə(r)]	['bætə(r)]	.
Sprinkle	**over**	**batter**	**.**
撒	超过	连击	.

撒在面糊上。

[beɪk]	-	[mɪn]	.	-
Bake	**25**	**min**	**.**	**23**
烤	-	最小	.	-

烘烤25分钟。23

['kʊkɪŋ]	[fɔː(r); fə(r)]	[ə; eɪ]	[kraʊd]
COOKING	**FOR**	**A**	**CROWD**
烹饪	为了	一个	人群

为一大群人烹饪

[bɪg]	[θɪŋz]	[tuː; tə]	[duː; də]	['iːzəli]	[ænd; ənd]	['kwɪkli]	[wen]	[jʊr; jər]	['helpɪŋ]	[æt; ət]	[tʃɜːtʃ]	['sʌpəz]	,
Big	**things**	**to**	**do**	**easily**	**and**	**quickly**	**when**	**you're**	**helping**	**at**	**church**	**suppers**	**,**
大的	事物	到	做	容易地	和	迅速地	什么时候	你是	帮助	在	教会	晚餐	,

在教堂晚餐帮忙时，可以轻松快速地完成一些大事。

[skuːl]	['bæŋkwɪt]	,	[klʌb]	['miːtiŋz]	,	['wedɪŋz]	,	[ɔː(r)]	['sʌmə(r)]	[kæmp]	.
school	**banquets**	**,**	**club**	**meetings**	**,**	**weddings**	**,**	**or**	**summer**	**camp**	**.**
学校	宴会	,	俱乐部	会议	,	婚礼	,	或者	夏天	营	.

学校宴会、俱乐部会议、婚礼或夏令营。

['betɪ]	['krɑːkər]
Betty	**Crocker**
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

['bɪskɪts]
BISCUITS
饼干

饼干

[fɔː(r); fə(r)] - ['miːdiəm] .
FOR **60** **MEDIUM** **.**
为了 - 中等的 .

适用于 60 中型。

[sɜːrvz] - .
Serves **30** **.**
服务 - .

可供 30 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk] (- - [ˌəʊ 'zed] . [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .
10 **cups** **Bisquick** **(** **40** **-** **oz** **.** **pkg** **.**
- 杯子 Bisquick (- - 盎司 . 包装 .

10 杯 Bisquick（40 盎司包装）

[ɔː(r)][ˌtuː'tuː] - - [ˌəʊ 'zed] . [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .)
or **2** **20** **-** **oz** **.** **pkg** **.** **)**
或者 2 - - 盎司 . 包装 .)

或 2 包 20 盎司装）

3⅓ [kʌps] [mɪlk]
3⅓ **cups** **milk**
3⅓ 杯子 牛奶

3⅓ 杯牛奶

[fɔː(r); fə(r)] - ['miːdiəm] .
FOR **100** **MEDIUM** **.**
为了 - 中等的 .

适用于 100 个中等大小的。

[sɜːrvz] - .
Serves **50** **.**
服务 - .

可供 50 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
17 **cups** **Bisquick**
- 杯子 Bisquick

17 杯 Bisquick

5⅔ [kʌps] [mɪlk]
5⅔ **cups** **milk**
5⅔ 杯子 牛奶

5⅔杯牛奶

['fɒləʊ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .
Follow **directions** **for** **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
跟随 方向 为了 饼干 (p . 3) .

按照饼干的说明（第 3 页）进行操作。

[niːt] [trɪk] : [ɪn][ə; eɪ] ['hʌri] ?
Neat **Trick** **:** **In** **a** **hurry** **?**
整洁的 诡计 : 在 一个 匆忙 ?

妙招：赶时间?

['sɪmpli] [pæt] [aʊt] ['bɪskɪt] [dəʊ] [ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Simply **pat** **out** **biscuit** **dough** **on** **baking** **sheet** **.**
简单地 拍 出去 饼干 面团 在 烘烤 床单 .

只需将饼干面团轻轻拍在烤盘上即可。

[kʌt] [ɪn] [sk'weəz] [wɪð] [ʃɑːp] [naɪf] .
Cut **in** **squares** **with** **sharp** **knife** **.**
切 在 正方形 和 锋利的 刀 .

用锋利的刀切成方块。

[kwɪk] !
Quick **!**
快的 !

快的!

[nəʊ][skræps] !
No **scraps** **!**
不 碎屑 !

没有残渣!

[fruːt] ['kɒblə(r)]
FRUIT **COBBLER**
水果 皮匠

水果馅饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɒd] . [hɒt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] , ['ædɪŋ] [wʌn][tiː biː es piː] .
Make **biscuit** **dough** **,** **adding** **1** **tbsp** **.**
制作 饼干 面团 , 添加 1 汤匙 .

制作饼干面团，加入 1 汤匙。

['ʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [kʌp][ɒv; əv] ['bɪˌskwɪk] .
sugar **for** **each** **cup** **of** **Bisquick** **.**
糖 为了 每个 杯子 的 Bisquick .

每杯 Bisquick 面粉加糖。

[drɒp][baɪ] ['spuːnful] [ɒn][hɒt] [prɪ'peəd] [fruːt] .
Drop **by** **spoonfuls** **on** **hot** **prepared** **fruit** **.**
降低 经过 一勺 在 热的 准备 水果 .

将酱汁一勺一勺地滴在热腾腾的水果上。

[beɪk] - [mɪn] .
Bake **20** **min** **.**
烤 - 最小 .

烘烤20分钟。

['pænkeɪks]
PANCAKES
煎饼

煎饼

[fɔː(r); fə(r)] - ['pænkeɪks] .
FOR **60** **PANCAKES** **.**
为了 - 煎饼 .

60张煎饼。

[sɜːrvz] - .
Serves **15** **.**
服务 - .

可供 15 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk] (- - [ˌəʊ 'zed] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
10 **cups** **Bisquick** **(** **40** **-** **oz** **.** **pkg** **.**
- 杯子 Bisquick (- - 盎司 . 包装 .

10 杯 Bisquick（40 盎司包装）

[ɔː(r)][ˌtuː'tuː] - - [ˌəʊ 'zed] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .)
or **2** **20** **-** **oz** **.** **pkg** **.** **)**
或者 2 - - 盎司 . 包装 .)

或 2 包 20 盎司装）

8⅓ [kʌps] [mɪlk]
8⅓ cups milk
8⅓ 杯子 牛奶

8⅓ 杯牛奶

[faɪv] [egz]
5 eggs
5 鸡蛋

5个鸡蛋

[fɔː(r); fə(r)] - ['pænkeɪks] .
FOR 100 PANCAKES .
为了 - 煎饼 .

100张煎饼。

[sɜːrvz] - .
Serves 25 .
服务 - .

可供 25 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
17 cups Bisquick
- 杯子 Bisquick

17 杯 Bisquick

[θriː][ˌkjuː 'tiː] . + [ˌtuː'tuː][kʌps] [mɪlk]
3 qt . + 2 cups milk
3 qt . + 2 杯子 牛奶

3夸脱+2杯牛奶

[eit] [egz]
8 eggs
8 鸡蛋

8个鸡蛋

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd] [egz] [tuː; tə] ['bɪˌskwɪk] .
Add milk and eggs to Bisquick .
添加 牛奶 和 鸡蛋 到 Bisquick .

在速溶面粉中加入牛奶和鸡蛋。

[biːt] [wɪð] ['rəʊtəri]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat with rotary beater until smooth .
打 和 旋转 击打者 直到 光滑的 .

用旋转式搅拌器搅拌至顺滑。

['fɒləʊ] ['beɪkɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][ɒn][piː] . [ˌtuː'tuː] .
Follow baking directions on p . 2 .
跟随 烘烤 方向 在 p . 2 .

请按照第2页的烘焙说明进行操作。

['velvɪt] [krʌm] [keɪk]
VELVET CRUMB CAKE
天鹅绒 屑 蛋糕

天鹅绒碎屑蛋糕

2⅔ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2⅔ cups Bisquick
2⅔ 杯子 Bisquick

2⅔ 杯 Bisquick

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[sɪks][tiː biː es piː] .
6 **tbsp** **.**
6 汤匙 .

汤匙

[sɒft] ['ʃɔːtnɪŋ]
soft **shortening**
柔软的 缩短

软起酥油

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] [mɪlk] [[ˌtuː'tuː]]
1½ **cups** **milk** **[** **2** **]**
1½ 杯子 牛奶 [2]

1.5 杯牛奶[2]

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

2 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

['fɒləʊ] ['mɪksɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][ɒn][piː] . - .
Follow **mixing** **directions** **on** **p** **.** **12** **.**
跟随 混合 方向 在 p . - .

请按照第 12 页的混合说明进行操作。

[beɪk] [ɪn] 13x9½x2 - ['ɒblɒŋ] ['beɪkɪŋ] [pæn] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **in** **13x9½x2** **'** **oblong** **baking** **pan** **35** **to** **40** **min** **.**
烤 在 13x9½x2 - 长方形 烘烤 平底锅 - 到 - 最小 .

在 13x9½x2 英寸的长方形烤盘中烘烤 35 至 40 分钟。

['kʌvə(r)] [wɪð] [brɔɪld] ['tɒpɪŋ] [waɪl] [wɔːm] .
Cover **with** **Broiled** **Topping** **while** **warm** **.**
覆盖 和 烤制 配料 尽管 温暖的 .

趁热盖上烤好的配料。

[meɪks] - [ˌtuː'tuː] - [sk'weəz] .
Makes **24** **2** **'** **squares** **.**
制作 - 2 - 正方形 .

可制作 24 个 2 英寸见方的正方形。

[brɔɪld] ['tɒpɪŋ] : [mɪks] ⅓ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)] , ⅔ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ([pækt]) , ¼ [kʌp] [kriːm] ,
Broiled **Topping** **:** **Mix** **⅓** **cup** **soft** **butter** **,** **⅔** **cup** **brown** **sugar** **(** **packed** **)** **,** **¼** **cup** **cream** **,**
烤制 配料 : 混合 ⅓ 杯子 柔软的 黄油 , ⅔ 杯子 棕色的 糖 (包装) , ¼ 杯子 奶油 ,

烤制配料：混合 ⅓ 杯软化黄油、⅔ 杯红糖（压实）、¼ 杯奶油、

[wʌn] [kʌp] ['wiːtiz] [ɔː(r)]['kəʊkənʌt] , ½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] .
1 **cup** **Wheaties** **or** **coconut** **,** **½** **cup** **chopped** **nuts** **.**
1 杯子 麦片 或者 椰子 , ½ 杯子 切碎 坚果 .

1 杯麦片或椰子，½ 杯碎坚果。

[spred] [ɒn] [wɔːm] [keɪk] .
Spread **on** **warm** **cake** **.**
传播 在 温暖的 蛋糕 .

涂抹在温热的蛋糕上。

[pleɪs] [ə'baʊt] [θriː] - ['ʌndə(r)] ['brɔɪlə(r)] ([ləʊ] [hiːt]) [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] ['bʌbəlz] [ænd; ənd] [braʊnz] ([θriː]

Place	about	3	-	under	broiler	(	low	heat	)	until	mixture	bubbles	and	browns	(	3
地方	关于	3	-	在下面	肉鸡	(	低的	热	)	直到	混合物	气泡	和	棕色	(	3

[tuː; tə] [faɪv] [mɪn] .) .

to	5	min	.	)	.
到	5	最小	.	)	.

将面团放在烤箱上层烤架下方约 3 英寸处（低温），烤至混合物起泡并变成褐色（3 至 5 分钟）。

[duː; də] [nɒt] [bɜːn] !

Do	not	burn	!
做	不是	烧伤	!

不要烧毁！

[[ˌtuː'tuː]] [ɪn] ['æltɪtjuːdz] ['əʊvə(r)] [θriː] , - [fiːt] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [mɔː(r)] [mɪlk] .

[	2	]	In	altitudes	over	3	,	500	feet	,	add	¼	cup	more	milk	.
[	2	]	在	海拔	超过	3	,	-	脚	,	添加	¼	杯子	更多的	牛奶	.

[2]海拔超过 3,500 英尺时，需再添加 ¼ 杯牛奶。

[beɪk] [æt; ət] 375° ([kwɪk] [mɒd] .) - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	at	375°	(	quick	mod	.	)	25	to	30	min	.
烤	在	375°	(	快的	模组	.	)	-	到	-	最小	.

以 375° 烘烤（快速模式）25 至 30 分钟。

['beɪkən] [ænd; ənd] ['sɒsɪdʒ] [ðə; ði] ['iːzi] [weɪ]

BACON	AND	SAUSAGE	THE	EASY	WAY
熏肉	和	香肠	这	简单的	方式

培根和香肠的简易做法

[beɪk] ['beɪkən] [ɔː(r)] [pɔːk] ['sɔːsɪdʒɪz] [ɪn] 400° ([mɒd] . [hɒt]) ['ʌv(ə)n] .

Bake	bacon	or	pork	sausages	in	400°	(	mod	.	hot	)	oven	.
烤	熏肉	或者	猪肉	香肠	在	400°	(	模组	.	热的	)	烤箱	.

将培根或猪肉香肠放入 400°（中等高温）烤箱中烘烤。

[mɔː(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [dʌn] [æt; ət] [wʌn] [taɪm] , [ðeəz; ðəz] [nəʊ] [niːd] [tuː; tə] [wɒtʃ] ,

More	can	be	done	at	one	time	,	there's	no	need	to	watch	,
更多的	能	是	完毕	在	一	时间	,	有	不	需要	到	手表	,

可以同时做更多事情，无需观看。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ] [ɪz] [friː] [fɔː(r); fə(r)] ['ʌðə(r)] [θɪŋz] .

and	the	top	of	the	range	is	free	for	other	things	.
和	这	顶部	的	这	范围	是	自由的	为了	其他	事物	.

而最高级别的产品则可以免费用于其他用途。

['beɪkən] [teɪks] - [mɪn] . , [pɔːk] ['sɔːsɪdʒɪz] - [tuː; tə] - [mɪn] . , ['tɜːnɪŋ] [wʌns] . -

Bacon	takes	10	min	.	,	pork	sausages	20	to	30	min	.	,	turning	once	.	24
熏肉	需要	-	最小	.	,	猪肉	香肠	-	到	-	最小	.	,	转弯	一次	.	-

培根煎10分钟，猪肉香肠煎20至30分钟，期间翻面一次。24

['aʊtdɔː(r)] ['kʊkɪŋ]

Outdoor	Cooking
户外的	烹饪

户外烹饪

['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)]

OVER	THE	FIRE
超过	这	火

火上

['ɛvriˌbɑːdiz] ['kʊkɪŋ] [ˌaʊt'dɔːz] , [ænd; ənd] [ðiːz] [aɪ'diəz] [wɪl] [wɜːk] ['pɜːfɪktli] ,

Everybody's	cooking	outdoors	,	and	these	ideas	will	work	perfectly	,
每个人的	烹饪	户外	,	和	这些	想法	将要	工作	完美	,

现在大家都在户外烹饪，这些方法非常适用。

['weðə(r)]	[jʊr; jər]	['kæmpɪŋ]	[aʊt]	[ɔ:(r)]	['kʊkɪŋ]	[ɪn]	[ðə; ðɪ]	[ˌbæk'jɑ:d]	.
whether	**you're**	**camping**	**out**	**or**	**cooking**	**in**	**the**	**backyard**	**.**
无论	你是	野营	出去	或者	烹饪	在	这	后院	.

无论你是露营还是在后院做饭。

['betɪ]	['krɑ:kər]
Betty	**Crocker**
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

[stɪk]	['bɪskɪts]
STICK	**BISCUITS**
戳	饼干

棒状饼干

[æn; ən]	[eɪdʒ]	-	[əʊld]	[weɪ]	[tu:; tə]	[meɪk]	[hɒt]	['bɪskɪts]	.
An	**age**	**-**	**old**	**way**	**to**	**make**	**hot**	**biscuits**	**.**
一个	年龄	-	老的	方式	到	制作	热的	饼干	.

一种制作热饼干的古老方法。

[pɔ:(r)]	['sevrəl]	[kʌps]	[ɒv; əv]	['bɪˌskwɪk]	['ɪntu:]	['plæstɪk]	[bæg]	.
Pour	**several**	**cups**	**of**	**Bisquick**	**into**	**plastic**	**bag**	**.**
倒	一些	杯子	的	Bisquick	进入	塑料	包	.

将几杯速溶面粉倒入塑料袋中。

[rəʊl]	[daʊn]	[saɪdz]	[tu:; tə]	[meɪk]	[kʌf]	.
Roll	**down**	**sides**	**to**	**make**	**cuff**	**.**
卷	向下	侧面	到	制作	袖口	.

将两侧向下卷起形成袖口。

[teɪk]	[end]	[ɒv; əv]	[lɒŋ]	,
Take	**end**	**of**	**long**	**,**
拿	结尾	的	长的	,

以长线的末端为准，

[pi:ld]	[stɪk]	(	['θɪknəs]	[ɒv; əv]	['lɪt(ə)l]	['fɪŋgə(r)]	)	[ænd; ənd]	[pʊʃ]	[ə'weɪ]	['bɪˌskwɪk]	[ɪn]	['sentə(r)]	[tu:; tə]
peeled	**stick**	**(**	**thickness**	**of**	**little**	**finger**	**)**	**and**	**push**	**away**	**Bisquick**	**in**	**center**	**to**
去皮	戳	(	厚度	的	小的	手指	)	和	推	离开	Bisquick	在	中心	到

[meɪk]	[ə; eɪ]	[wel]	.
make	**a**	**well**	**.**
制作	一个	出色地	.

削去外皮（小指粗细）的木棍，在中间戳出一个小坑。

[pɔ:(r)]	[ɪn]	[ə'baʊt]	[wʌn]	[ti: bi: es pi:]	.
Pour	**in**	**about**	**1**	**tbsp**	**.**
倒	在	关于	1	汤匙	.

倒入约1汤匙。

[mɪlk]	[ɔ:(r)]	['wɔ:tə(r)]	.
milk	**or**	**water**	**.**
牛奶	或者	水	.

牛奶或水。

[stɜ:(r)]	['dʒentli]	[wɪð]	[stɪk]	[ʌn'tɪl]	['lɪkwɪd]	[pɪks]	[ʌp]	[ɪ'nʌf]	['bɪˌskwɪk]	[tu:; tə]	[fɔ:m]	[sɒft]	[bɔ:l]	[ə'raʊnd]	[end]
Stir	**gently**	**with**	**stick**	**until**	**liquid**	**picks**	**up**	**enough**	**Bisquick**	**to**	**form**	**soft**	**ball**	**around**	**end**
搅拌	轻轻地	和	戳	直到	液体	精选	向上	足够的	Bisquick	到	形式	柔软的	球	大约	结尾

[ɒv; əv]	[stɪk]	(	[ə'baʊt]	[wʌn]	-	[ə'krɒs]	)	.
of	**stick**	**(**	**about**	**1**	**'**	**across**	**)**	**.**
的	戳	(	关于	1	-	穿过	)	.

用棍子轻轻搅拌，直到液体吸收足够的 Bisquick，在棍子末端形成一个软球（直径约 1 英寸）。

[sɪˈkjʊə(r)] [bɔːl] [ɒn] [stɪk] [baɪ] [ˈpresɪŋ] [ˈdʒentli] [wɪð] [hænd] .

Secure	**ball**	**on**	**stick**	**by**	**pressing**	**gently**	**with**	**hand**	**.**
安全的	球	在	戳	经过	紧迫	轻轻地	和	手	.

用手轻轻按压，将球固定在棍子上。

[həʊld] [stɪk] [ˈəʊvə(r)] [kəʊl] , [ˈtɜːnɪŋ] [ˈsləʊli] [tuː; tə] [beɪk] [bɔːl] [θruː] [ænd; ənd] [braʊn] [ˈiːvnli] (

Hold	**stick**	**over**	**coals**	**,**	**turning**	**slowly**	**to**	**bake**	**ball**	**through**	**and**	**brown**	**evenly**	**(**
抓住	戳	超过	煤炭	,	转弯	缓慢地	到	烤	球	通过	和	棕色的	均匀地	(

[əˈbaʊt] [ˈsɛvən] [mɪn] .) .

about	**7**	**min**	**.**	**)**	**.**
关于	7	最小	.	)	.

将棍子放在炭火上，慢慢转动，将面团烤熟并均匀上色（约 7 分钟）。

[iːt] [ˈpaɪpɪŋ] [hɒt] [wɪð] [ˈbʌtə(r)] , [dʒæm] , [ɔː(r)] [ˈdʒeli] .

Eat	**piping**	**hot**	**with**	**butter**	**,**	**jam**	**,**	**or**	**jelly**	**.**
吃	管道	热的	和	黄油	,	果酱	,	或者	果冻	.

趁热食用，可搭配黄油、果酱或果冻。

[stɪk] [twɪsts]

STICK	**TWISTS**
戳	曲折

棍子扭扭

[meɪk] [bɔːl] [ɒv; əv] [dəʊ] [æz; əz] [əˈbʌv] .

Make	**ball**	**of**	**dough**	**as**	**above**	**.**
制作	球	的	面团	作为	多于	.

按上述方法将面团揉成球状。

[dʌst] [hændz] [ˈdʒenərəsli] [wɪð] [ˈbɪˌskwɪk] .

Dust	**hands**	**generously**	**with**	**Bisquick**	**.**
灰尘	双手	慷慨地	和	Bisquick	.

在手上撒上大量 Bisquick 粉。

[slɪp] [bɔːl] [frɒm; frəm] [stɪk] .

Slip	**ball**	**from**	**stick**	**.**
滑	球	从	戳	.

将球从球杆上滑落。

[rəʊl] [bɪˈtwiːn] [pɑːmz] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [fɔːr] [ɔː(r)] [faɪv] - [strɪp] .

Roll	**between**	**palms**	**into**	**a**	**4**	**or**	**5**	**'**	**strip**	**.**
卷	之间	棕榈树	进入	一个	4	或者	5	-	条	.

用手掌搓成 4 或 5 英寸长的条状。

[wɪnd] [strɪp] [ˈspaɪrəli] [əˈraʊnd] [end] [ɒv; əv] [stɪk] , [ˈpɪntʃɪŋ] [ˈtaɪtli] [æt; ət] [endz] [tuː; tə] [sɪˈkjʊə(r)] .

Wind	**strip**	**spirally**	**around**	**end**	**of**	**stick**	**,**	**pinching**	**tightly**	**at**	**ends**	**to**	**secure**	**.**
风	条	螺旋式	大约	结尾	的	戳	,	捏	紧紧	在	结束	到	安全的	.

将胶带螺旋缠绕在棍子的末端，捏紧两端固定。

[beɪk] [æz; əz] [əˈbʌv] ([əˈbaʊt] [faɪv] [mɪn] .) .

Bake	**as**	**above**	**(**	**about**	**5**	**min**	**.**	**)**	**.**
烤	作为	多于	(	关于	5	最小	.	)	.

按上述方法烘烤（约 5 分钟）。

[slɪp] [ɒf] [stɪk] .

Slip	**off**	**stick**	**.**
滑	离开	戳	.

从棍子上滑落。

[fɪl] [ˈsentə(r)] [wɪð] [strɪp] [ɒv; əv] [tʃiːz] [ɔː(r)] [kʊkt] [miːt] [ɔː(r)] [spuːn] [ɪn] [ˈdʒeli] , [dʒæm] , [ɔː(r)] [ˈhʌni] .

Fill	**center**	**with**	**strip**	**of**	**cheese**	**or**	**cooked**	**meat**	**or**	**spoon**	**in**	**jelly**	**,**	**jam**	**,**	**or**	**honey**	**.**
充满	中心	和	条	的	奶酪	或者	煮熟	肉	或者	勺子	在	果冻	,	果酱	,	或者	蜂蜜	.

在中间填入一条奶酪或熟肉，或者舀入果冻、果酱或蜂蜜。

[iːt] ['paɪpɪŋ] [hɒt] .
Eat piping hot .
吃 管道 热的 .

趁热吃。

[tʃiːz] ['tɔpə]
CHEESE TOPPERS
奶酪 蛋糕装饰

奶酪配料

['fɒləʊ] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] [stɪk] ['bɪskɪts] — [ɪk'sept] [sɪ'kjʊə(r)] [ə; eɪ] ¾ - [kjuːb] [ɒv; əv] [tʃiːz] [ɒn] [end]
Follow directions for Stick Biscuits — except secure a ¾ ' cube of cheese on end
跟随 方向 为了 戳 饼干 — 除了 安全的 一个 ¾ - 立方体 的 奶酪 在 结尾
[ɒv; əv] [stɪk] .
of stick .
的 戳 .

按照棒状饼干的说明进行操作——只是要在棒状饼干的一端固定一块 ¾ 英寸的奶酪块。

['fɪnɪʃ] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] .
Finish as directed .
结束 作为 指导 .

按指示完成。

['ɔːlsəʊ] [gʊd] [wɪð] [kænd] [miːt] .
Also good with canned meat .
还 好的 和 罐装 肉 .

和罐头肉也很搭。

['flæpdʒæk]
FLAPJACKS
煎饼

煎饼

[bɪg] - [saɪz] ['vɜːʃ(ə)n] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Big - size version Pancakes (p . 2) .
大的 - 尺寸 版本 煎饼 (p . 2) .

大份煎饼（第 2 页）。

[fɪt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [aʊt] - [dɔː(r)] ['æpitait] [wɪð] [ɪk'saɪtɪŋ] ['fleɪvəz] . [wʌn] .
Fit them into out - door appetites with exciting flavors . 1 .
合身 他们 进入 出去 - 门 食欲 和 激动人心 口味 . 1 .

用令人兴奋的口味满足户外用餐的胃口。

['fɒləʊ] [sə'dʒestʃənz] [fɔː(r); fə(r)] ['æp(ə)l] [ɔː(r)] [kɔːn] [miːl] ['pænkeɪks] ([piː] . -) [ɔː(r)] ['bluːbəri]
Follow suggestions for Apple or Corn Meal Pancakes (p . 21) or Blueberry
跟随 建议 为了 苹果 或者 玉米 一顿饭 煎饼 (p . -) 或者 蓝莓
['pænkeɪks] ([piː] . -) . [ˌtuː'tuː] .
Pancakes (p . 20) . 2 .
煎饼 (p . -) . 2 .

按照苹果或玉米粉煎饼（第 21 页）或蓝莓煎饼（第 20 页）的建议进行操作。2.

['leɪə(r)] [ə; eɪ] [stæk] [ɒv; əv] ['flæpdʒæk] [wɪð] ['dʒeli] [ɔː(r)] [dʒæm] , [kʌt] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [tuː; tə] [sɜːv] [fɔːr] . [θriː]
Layer a stack of Flapjacks with jelly or jam , cut into quarters to serve 4 . 3
层 一个 堆 的 煎饼 和 果冻 或者 果酱 , 切 进入 四分之一 到 服务 4 . 3
.
:
.

将一叠薄脆饼与果冻或果酱层层叠放，切成四份即可食用。4.3.

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [dreɪnd] [həʊl] ['kɜːn(ə)l] [ɔː(r)] [freʃ] [kɔːn] [tuː; tə] ['bætə(r)] .
Add 1 cup drained whole kernel or fresh corn to batter .
添加 1 杯子 排水 所有的 核心 或者 新鲜的 玉米 到 连击 .

在面糊中加入 1 杯沥干水分的整粒玉米或新鲜玉米粒。

[hʌʃ] ['pʌpiz]
HUSH **PUPPIES**
嘘 小狗

哈士奇

[æn; ən][əʊld] - [taɪm] ['feɪvərɪt] [ɪn][ðə; ði] [diːp] [saʊθ] [naʊ] [brɔːt] [ʌp][tuː; tə] [deɪt] .
An **old** **-** **time** **favorite** **in** **the** **Deep** **South** **now** **brought** **up** **to** **date** **.**
一个 老的 - 时间 最喜欢的 在 这 深的 南 现在 带来 向上 到 日期 .

这部深受美国南部人民喜爱的老电影如今焕发了新的活力。

[mɪks][wʌn][kʌp] [kɔːn] [miːl] , [wʌn][kʌp] ['bɪˌskwɪk] , [wʌn][tiː es piː] .
Mix **1** **cup** **corn** **meal** **,** **1** **cup** **Bisquick** **,** **1** **tsp** **.**
混合 1 杯子 玉米 一顿饭 , 1 杯子 Bisquick , 1 茶匙 .

将 1 杯玉米粉、1 杯 Bisquick、1 茶匙混合。

[sɔːlt] , [wʌn] [eg] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [mɪlk] .
salt **,** **1** **egg** **,** **and** **1** **cup** **milk** **.**
盐 , 1 蛋 , 和 1 杯子 牛奶 .

盐、1 个鸡蛋和 1 杯牛奶。

[drɒp] [wɪð] [spuːn] ['ɪntuː][hɒt][fæt] , [fraɪ][ʌn'tɪl]['gəʊldən] [braʊn] [ɒn][bəuθ][saɪdz] , ['tɜːnɪŋ] ['əʊnli][wʌns] .
Drop **with** **spoon** **into** **hot** **fat** **,** **fry** **until** **golden** **brown** **on** **both** **sides** **,** **turning** **only** **once** **.**
降低 和 勺子 进入 热的 胖的 , 炒 直到 金的 棕色的 在 两个都 侧面 , 转弯 仅有的 一次 .

用勺子将面糊舀入热油中，炸至两面金黄，只需翻面一次。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克的 Bisquick (Betty Crocker's Bisquick Cook Book) 第4/4页

[meɪks] - [tuː; tə] - .
Makes 15 to 20 .
制作 - 到 - .

可做15到20个。

[dɒg] - [ɪn] - [ə; eɪ] - ['bɪskɪt]
DOG - IN - A - BISCUIT
狗 - 在 - 一个 - 饼干

饼干里的狗

[fɔːm] [stɪk] [twɪsts] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][æt; ət] [left] .
Form Stick Twists as directed at left .
形式 戳 曲折 作为 指导 在 左边 .

按照左侧指示完成棍状扭转动作。

[wɪnd] [strɪp] [ɒv; əv] [dəʊ] [ə'raʊnd] ['rəʊstɪd] ['fræŋkfɜːtə(r)][ɔː(r)] [fraɪd] [pɔːk] ['sɒsɪdʒ] , ['stretʃɪŋ] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [kəm'pliːtli] .
Wind strip of dough around roasted frankfurter or fried pork sausage , stretching to cover completely .
风 条 的 面团 大约 烤 法兰克福香肠 或者 油煎 猪肉 香肠 , 伸展 到 覆盖 完全地 .

将面条缠绕在烤法兰克福香肠或炸猪肉香肠上，拉伸至完全覆盖。

['fɪnɪʃ] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [stɪk] [twɪsts] .
Finish same as for Stick Twists .
结束 相同的 作为 为了 戳 曲折 .

完成方式与Stick Twists相同。

[niːt] [trɪk] : [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['krɪspɪɪst] ['kəʊtɪŋ] [juː; jʊ]['evə(r)]['teɪstɪd] , [rəʊl] [freʃ] [fɪʃ] , [siː] [fuːd] ,
Neat Trick : For the crispiest coating you ever tasted , roll fresh fish , sea food ,
整洁的 诡计 : 为了 这 最脆 涂层 你 曾经 尝过 , 卷 新鲜的 鱼 , 海 食物 ,

妙招：想要做出你尝过最酥脆的外皮，就把新鲜的鱼、海鲜卷起来。

['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] [miːt] ['dʒenərəsli] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .
chicken , or meat generously in Bisquick .
鸡 , 或者 肉 慷慨地 在 Bisquick .

鸡肉，或者在 Bisquick 中大量加入肉类。

[fraɪ][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][fæt] [ʌn'tɪl] ['gəʊldən] [braʊn] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .
Fry in a small amount of fat until golden brown on both sides .
炒 在 一个 小的 数量 的 胖的 直到 金的 棕色的 在 两个都 侧面 .

用少量油脂煎至两面金黄。

[tɜːn] ['əʊnli][wʌns] . -
Turn only once . 25
转动 仅有的 一次 . -

只需转动一次。25

[beɪkt] [ɪn] [ðə; ði]['ʌv(ə)n]
BAKED IN THE OVEN
烘焙 在 这 烤箱

烤箱烘焙

['kæri] [ðiːz] [gʊd] [θɪŋz] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [bæk] [jɑːd] [ɔː(r)][traɪ]

Carry	these	good	things	from	the	kitchen	into	your	own	back	yard	or	try
携带	这些	好的	事物	从	这	厨房	进入	你的	自己的	后退	院子	或者	尝试

[ðem; ðəm][æt; ət][kæmp] .

them	at	camp	.
他们	在	营	.

把这些好东西从厨房带到你家后院，或者在露营时尝试一下。

(['nevə(r)][gəʊ][ɒn][ə; eɪ] ['kæmpɪŋ] [trɪp] [wɪ'ðaʊt] [jɔː(r); jə(r)][bɒks][ɒv; əv] ['bɪˌskwɪk] ！)

(	Never	go	on	a	camping	trip	without	your	box	of	Bisquick	!	)
(	绝不	去	在	一个	野营	旅行	没有	你的	盒子	的	Bisquick	！	)

（露营旅行千万别忘了带上一盒速溶饼干粉！）

['betɪ] ['krɑːkər]

Betty	Crocker
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

[miːt] ['tɜːnəʊvəz]

MEAT	TURNOVERS
肉	失误

肉馅饼

[mɪks] ['θʌrəli] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] ， ½ [kʌp] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ， ¼ [kʌp] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɔː(r)]

Mix	thoroughly	2	cups	Bisquick	,	½	cup	milk	or	water	,	¼	cup	melted	shortening	or
混合	彻底	2	杯子	Bisquick	，	½	杯子	牛奶	或者	水	，	¼	杯子	融化	缩短	或者

['drɪpɪŋ] .

drippings	.
滴落物	.

将 2 杯 Bisquick 粉、½ 杯牛奶或水、¼ 杯融化的起酥油或油脂充分混合。

[ɪf] ['bætə(r)][ɪz] [tuː] [sɒft] , [ˌeɪ diː 'diː] ['bɪˌskwɪk] .

If	batter	is	too	soft	,	add	Bisquick	.
如果	连击	是	也	柔软的	,	添加	Bisquick	.

如果面糊太稀，可以加入速溶面粉。

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː][eit] ['piːsɪz] .

Divide	into	8	pieces	.
划分	进入	8	件	.

分成8份。

[pæt][aʊt][tuː; tə] [meɪk] [faɪv] ” [skweə(r)] .

Pat	out	to	make	5	”	square	.
拍	出去	到	制作	5	”	正方形	.

拍平成 5 英寸见方的形状。

[pleɪs] [slaɪs][ɒv; əv] [kʊkt] [ɔː(r)] [kænd] [miːt] [ɒn][hɑːf][ɒv; əv][skweə(r)] .

Place	slice	of	cooked	or	canned	meat	on	half	of	square	.
地方	片	的	煮熟	或者	罐装	肉	在	一半	的	正方形	.

将一片熟肉或罐头肉放在正方形的一半上。

[spred] [wɪð] ['tʃɪli] [sɔːs] [ɔː(r)] ['pɪkl] ['relɪʃ] .

Spread	with	chili	sauce	or	pickle	relish	.
传播	和	辣椒	酱	或者	泡菜	尽情享用	.

涂抹辣椒酱或酸黄瓜酱。

[fəʊld] [dəʊ] ['əʊvə(r)] [miːt] [ænd; ənd] [siːl] ['edʒɪz] [wɪð] [fɔːk] .

Fold	dough	over	meat	and	seal	edges	with	fork	.
折叠	面团	超过	肉	和	海豹	边缘	和	叉	.

将面团对折包住肉，用叉子封好边缘。

[slɪt] [tɒp] .
Slit top .
缝隙 顶部 .

开衩上衣。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Bake 15 to 20 min . in hot oven .
烤 - 到 - 最小 . 在 热的 烤箱 .

在高温烤箱中烘烤 15 至 20 分钟。

[niːt] [trɪk] : [pʊt][wʌn] [piːs] [ɒv; əv] [dəʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ɪn]['plæstɪk][bæg] [dʌst] ['dʒenərəsli]
Neat Trick : Put 1 piece of dough at a time in plastic bag dusted generously
整洁的 诡计 : 放 1 片 的 面团 在 一个 时间 在 塑料 包 掸去灰尘 慷慨地
[wɪð] ['bɪˌskwɪk] .
with Bisquick .
和 Bisquick .

妙招：一次取一块面团放入撒有大量 Bisquick 面粉的塑料袋中。

[pæt] [bɪ'twiːn] [hændz][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][faɪv] ” [skweə(r)] .
Pat between hands to make a 5 ” square .
拍 之间 双手 到 制作 一个 5 ” 正方形 .

用双手拍打成 5 英寸见方的正方形。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] , ['grædʒuəli] [tɜːn] [bæg][ˌɪn'saɪd][aʊt] , ['luːsnɪŋ] [dəʊ] [frɒm; frəm][saɪdz] [wɪð] [dʌl]
To remove , gradually turn bag inside out , loosening dough from sides with dull
到 消除 , 逐步地 转动 包 里面 出去 , 松动 面团 从 侧面 和 乏味的
[naɪf] .
knife .
刀 .

要取出面团，逐渐将袋子翻过来，用钝刀将面团从袋子边缘轻轻划开。

['krɪspi] [kɔːn] [bred]
CRISPY CORN BREAD
酥脆 玉米 面包

香脆玉米面包

[meɪk] ['mʌfɪn] ['bætə(r)] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd][juːz]['əʊnli] 1¼
Make Muffin batter (p . 2) — except add ¾ cup corn meal and use only 1¼
制作 松饼 连击 (p . 2) — 除了 添加 ¾ 杯子 玉米 一顿饭 和 使用 仅有的 1¼
[kʌps] ['bɪˌskwɪk] .
cups Bisquick .
杯子 Bisquick .

制作松饼面糊（第 2 页）——但要加入 ¾ 杯玉米粉，并且只使用 1¼ 杯 Bisquick。

[tɜːn] ['bætə(r)]['ɪntuː] ['sɪzlɪŋ] [hɒt][pæn] .
Turn batter into sizzling hot pan .
转动 连击 进入 炙热 热的 平底锅 .

将面糊倒入滚烫的平底锅中。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd] ['krʌsti] .
Bake about 15 min . in hot oven until brown and crusty .
烤 关于 - 最小 . 在 热的 烤箱 直到 棕色的 和 硬皮的 .

放入预热好的烤箱烘烤约15分钟，直至表面呈棕色且酥脆。

['bluːbəri] [treɪl] ['bɪskɪts]
BLUEBERRY TRAIL BISCUITS
蓝莓 踪迹 饼干

蓝莓小径饼干

[meɪk] [drɒp] ['bɪskɪts] ([piː] . -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['bluːbəriz] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː]
Make Drop Biscuits (p . 17) — except add 1 cup blueberries and 2
制作 降低 饼干 (p . -) — 除了 添加 1 杯子 蓝莓 和 2
[tiː biː es piː] .
tbsp .
汤匙 .

制作速成饼干（第 17 页）——但要加入 1 杯蓝莓和 2 汤匙。

['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [dəʊ] .
sugar to dough .
糖 到 面团 .

糖加入面团。

['kæmpfaɪə(r)] [stjuː] [wɪð] ['dʌmplɪŋz]
CAMPFIRE STEW WITH DUMPLINGS
营火 炖 和 饺子

篝火炖饺子

[juːz] [kænd] [ɔː(r)] [ˌhəʊm'meɪd] [stjuː] .
Use canned or homemade stew .
使用 罐装 或者 自制 炖 .

可以用罐装炖菜或自制炖菜。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make Dumplings (p . 2) .
制作 饺子 (p . 2) .

制作饺子（第 2 页）。

[swiːt] ['sɪnəmən] [rəʊlz]
SWEET CINNAMON ROLLS
甜的 肉桂 卷

甜肉桂卷

[meɪk] ['bɪskɪt] [dəʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[drɒp] [smɔːl] ['spuːnful] ['ɪntuː]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Drop small spoonfuls into mixture of cinnamon and sugar .
降低 小的 一勺 进入 混合物 的 肉桂 和 糖 .

将小勺混合物放入肉桂和糖的混合物中。

[rəʊl][tuː; tə][kəʊt] ['sɜːfɪs] .
Roll to coat surface .
卷 到 外套 表面 .

用滚筒涂抹表面。

[beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] . [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Bake 8 to 10 min . in hot oven .
烤 8 到 - 最小 . 在 热的 烤箱 .

在高温烤箱中烘烤 8 至 10 分钟。

[meɪks] - .
Makes 24 .
制作 - .

可做24个。

[fruːt] ['dʌmplɪŋz]
FRUIT DUMPLINGS
水果 饺子

水果饺子

[hiːt] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] [kænd] ['beriz] [ɔː(r)][fruːt] (2½ [kʌps]) [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Heat	**no**	**.**	**2**	**can**	**canned**	**berries**	**or**	**fruit**	**(**	**2½**	**cups**	**)**	**to**	**boiling**	**.**
热	不	.	2	能	罐装	浆果	或者	水果	(	2½	杯子	)	到	沸腾	.

将 2 号罐装浆果或水果（2½ 杯）加热至沸腾。

['swiːtn] [fruːt] , [ɪf] ['nesəsəri] .

Sweeten	**fruit**	**,**	**if**	**necessary**	**.**
甜味剂	水果	, 如果		必要的	.

如有必要，可将水果加糖。

[ðen] [meɪk] [hɑːf]['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['dʌmplɪŋz] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) [ænd; ənd] [kʊk] [ɒn][fruːt] .

Then	**make**	**half**	**recipe**	**for**	**Dumplings**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**and**	**cook**	**on**	**fruit**	**.**
然后	制作	一半	食谱	为了	饺子	(	p	.	2	)	和	厨师	在	水果	.

然后按照第 2 页的食谱，用一半的量制作饺子，并用水果烹制。

['neɪbəhʊd] ['bɑːbɪkjuː]

NEIGHBORHOOD	**BARBECUE**
邻里	烧烤

邻里烧烤

[miːt] ['tɜːnəʊvəz]

Meat	**Turnovers**
肉	失误

肉馅饼

[beɪkt] [biːnz]

Baked	**Beans**
烘焙	豆子

烤豆

[slaɪst] [bəˈmjuːdə] ['ʌnjənz] , [təˈmɑːtəʊz]

Sliced	**Bermuda**	**Onions**	**,**	**Tomatoes**
切片	百慕大	洋葱	,	西红柿

切片百慕大洋葱，西红柿

['velvɪt] [krʌm] [keɪk] ([piː] . -)

Velvet	**Crumb**	**Cake**	**(**	**p**	**.**	**12**	**)**
天鹅绒	屑	蛋糕	(	p	.	-	)

天鹅绒碎屑蛋糕（第12页）

['kɒfi]

Coffee
咖啡

咖啡

[ə; eɪ] [nəʊt] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['ɔːθə(r)]

A	**NOTE**	**FROM**	**THE**	**AUTHOR**
一个	笔记	从	这	作者

作者的话

[wen] [juː; jʊ][juːz]['aʊə(r)] ['bɪˌskwɪk] ['resəpɪz][juː; jʊ][kæn; kən][biː; bi][ʃʊə(r)] [iːtʃ] ['beɪkɪŋ] [wɪl] [biː; bi] ['iːzi]

When	**you**	**use**	**our**	**Bisquick**	**recipes**	**you**	**can**	**be**	**sure**	**each**	**baking**	**will**	**be**	**easy**
什么时候	你	使用	我们的	Bisquick	食谱	你	能	是	当然	每个	烘烤	将要	是	简单的

[tuː; tə][duː; də][ænd; ənd] [gʊd] [tuː; tə] [iːt] .

to	**do**	**and**	**good**	**to**	**eat**	**.**
到	做	和	好的	到	吃	.

使用我们的 Bisquick 食谱，您可以放心，每次烘焙都简单易行，而且味道鲜美。

[ðæts] [bɪˈkəz; bɪˈkɒz][ˈɑːftə(r)][ˈkeəf(ə)l] [ˈtestɪŋ] [ɪn][ˈaʊə(r)] [ˈkɪtʃɪnz] [ˈhʌndrədz] [ɒv; əv][ˈhəʊmmeɪkə(r)]

That's	because	after	careful	testing	in	our	kitchens	hundreds	of	homemakers
那就是	因为	后	小心	测试	在	我们的	厨房	数百	的	家庭主妇

[hæv; həv][traɪd][ðem; ðəm][ɪn][ðeə(r)] [əʊn] [həʊm] [ˈkɪtʃɪnz] [ænd; ənd] [sɜːvd] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðeə(r)]

have	tried	them	in	their	own	home	kitchens	and	served	them	to	their
有	尝试	他们	在	他们的	自己的	家	厨房	和	服务	他们	到	他们的

['fæmɪlɪz] .

families	.
家庭	.

这是因为经过我们厨房的仔细测试，数百位家庭主妇在自家厨房中尝试过这些产品，并将它们端给家人享用。

['əʊnli][ðə; ði]['resəpɪz]['reɪtɪd][tɒps][baɪ]['həʊmmeɪkə(r)][ɑː(r); ə(r)] [pɑːst] [ə'lɒŋ] [tuː; tə][juː; jʊ] .

Only	the	recipes	rated	tops	by	homemakers	are	passed	along	to	you	.
仅有的	这	食谱	评级	最高额	经过	家庭主妇	是	通过了	沿着	到	你	.

我们只会把家庭主妇们评价最高的食谱推荐给你。

[ðæts] [waɪ] [aɪ] [nəʊ] [jʊl] [biː; bi] [ˈhæpi] [wɪð] [ˈevri] [wʌn] !

That's	why	I	know	you'll	be	happy	with	every	one	!
那就是	为什么	我	知道	你会	是	快乐的	和	每一个	一	!

所以我知道你一定会对每一个都满意！

['betɪ] Crocker26

Betty	Crocker26
贝蒂	Crocker26

贝蒂·克罗克26

['ɪndeks]

INDEX
指数

指数

* ['beɪsɪk] Bakings2 - [θriː]

*	Basic	Bakings2	-	3
*	基本的	Bakings2	-	3

*基础烘焙2-3

(['ɔːlsəʊ][ɒn][jɔː(r); jə(r)] ['bɪˌskwɪk] [bɒks])

(	Also	on	your	Bisquick	box	)
(	还	在	你的	Bisquick	盒子	)

（你的 Bisquick 包装盒上也有）

Dinner4 - [eit]

Dinner4	-	8
Dinner4	-	8

晚餐4-8

['kʌmpəniz] Coming9 - -

Company's	Coming9	-	14
公司的	Coming9	-	-

公司即将于9月14日开业

[lʌntʃ] [ɔː(r)] Supper15 - -

Lunch	or	Supper15	-	19
午餐	或者	Supper15	-	-

午餐或晚餐 15-19

Breakfast20 - -

Breakfast20	-	22
Breakfast20	-	-

早餐20-22

['kʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] Crowd23
Cooking for a Crowd23
烹饪 为了 一个 Crowd23

为众人烹饪23

['aʊtdɔː(r)] Cooking24 - -
Outdoor Cooking24 - 25
户外的 Cooking24 - -

户外烹饪24-25

[bredz]
BREADS
面包

面包

['beɪkən] Whirls17
Bacon Whirls17
熏肉 Whirls17

培根旋风17

* Biscuits3 , -
*** Biscuits3 , 23**
* Biscuits3 , -

*饼干3，23

Bacon17
Bacon17
Bacon17

培根17

['bluːbəri] Trail25
Blueberry Trail25
蓝莓 Trail25

蓝莓小径25

Broccoli6
Broccoli6
Broccoli6

西兰花6

Buttermilk4
Buttermilk4
Buttermilk4

酪乳4

Cheese17
Cheese17
Cheese17

Cheese17

Dinner4
Dinner4
Dinner4

晚餐4

Drop17
Drop17
Drop17

第17期

Herb4
Herb4
Herb4

Herb4

[hɒt] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ] Cheese17

Hot	**Pimiento**	**Cheese17**
热的	辣椒	Cheese17

辣味甜椒奶酪17

Stick24

Stick24
Stick24

Stick24

['brekfəst] Ring10

Breakfast	**Ring10**
早餐	Ring10

早餐环10

['bʌtə(r)] Sticks4

Butter	**Sticks4**
黄油	Sticks4

黄油棒4

['bʌtnz] [ænd; ənd][baʊ; bəʊ] Knots22

Buttons	**and**	**Bow**	**Knots22**
按钮	和	弓	Knots22

纽扣和蝴蝶结22

['seləri] Crescents17

Celery	**Crescents17**
芹菜	Crescents17

芹菜新月形17

[tʃiːz] Bread4

Cheese	**Bread4**
奶酪	Bread4

奶酪面包4

[tʃiːz] Snacks14

Cheese	**Snacks14**
奶酪	Snacks14

奶酪零食14

[tʃiːz] Toppers24

Cheese	**Toppers24**
奶酪	Toppers24

奶酪配料24

['sɪnəmən] ['bɪskɪt] Balls14

Cinnamon	**Biscuit**	**Balls14**
肉桂	饼干	Balls14

肉桂饼干球14

* ['kɒfi] Cake2

*	**Coffee**	**Cake2**
*	咖啡	Cake2

*咖啡蛋糕2

Banana22

Banana22
Banana22

Banana22

['tʃeri] - Raisin11

Cherry	**-**	**Raisin11**
樱桃	-	Raisin11

樱桃葡萄干11

Lemon22
Lemon22
Lemon22

柠檬22

Orange11
Orange11
Orange11

Orange11

[pruːn] , ['ɛɪprɪkɒt] , [ɔː(r)] Pineapple22
Prune , **Apricot** , **or** **Pineapple22**
修剪 , 杏 , 或者 Pineapple22

西梅、杏或菠萝22

['strɒɪz(ə)l; 'struːz(ə)l] Ribbon11
Streusel **Ribbon11**
酥粒 Ribbon11

酥粒丝带11

[kɔːn] Sticks4
Corn **Sticks4**
玉米 Sticks4

玉米棒4

['krɪspi] [kɔːn] Bread25
Crispy **Corn** **Bread25**
酥脆 玉米 Bread25

香脆玉米面包25

Doughnuts10
Doughnuts10
Doughnuts10

甜甜圈10

* Dumplings2
* **Dumplings2**
* Dumplings2

*饺子2

Flavortops14
Flavortops14
Flavortops14

Flavortops14

[frentʃ] Toast21
French **Toast21**
法语 Toast21

法式吐司21

[hʌʃ] Puppies24
Hush **Puppies24**
嘘 Puppies24

Hush Puppies24

[dʒæm] Twists11
Jam **Twists11**
果酱 Twists11

果酱扭扭11

['lʌndən] Buns17
London **Buns17**
伦敦 Buns17

伦敦面包17

* Muffins2
*** Muffins2**
* Muffins2

*松饼2

['beɪkən] - Cheese22
Bacon - Cheese22
熏肉 - Cheese22

培根芝士22

['bʌtəskɒtʃ] - [deɪt] - Pecan22
Butterscotch - Date - Pecan22
奶油糖果 - 日期 - Pecan22

奶油糖-枣-山核桃22

Corn4
Corn4
Corn4

玉米4

Cranberry4
Cranberry4
Cranberry4

蔓越莓4

Herb4
Herb4
Herb4

Herb4

Whuffins17
Whuffins17
Whuffins17

Whuffins17

[nʌt] Bread12
Nut Bread12
坚果 Bread12

坚果面包12

Banana12
Banana12
Banana12

Banana12

Fruit12
Fruit12
Fruit12

水果12

Orange12
Orange12
Orange12

Orange12

* Pancakes2 , -
*** Pancakes2 , 23**
* Pancakes2 , -

*煎饼2，23

Apple21
Apple21
Apple21

苹果21

Blueberry20

Blueberry20

Blueberry20

蓝莓20

[kə'ləʊniəl]['dʒeli] Stack10

Colonial	**Jelly**	**Stack10**
殖民	果冻	Stack10

殖民地果冻堆10

Corn24

Corn24

Corn24

玉米24

[kɔːn] Meal21

Corn	**Meal21**
玉米	Meal21

玉米粉21

Flapjacks24

Flapjacks24

Flapjacks24

Flapjacks24

Jelly24

Jelly24

Jelly24

Jelly24

Onion16

Onion16

Onion16

洋葱16

Pecan20

Pecan20

Pecan20

山核桃20

Puff20

Puff20

Puff20

Puff20

['sɒsɪdʒ] [rəʊlz] [wɪð] ['meɪp(ə)l] Glaze21

Sausage	**Rolls**	**with**	**Maple**	**Glaze21**
香肠	卷	和	枫	Glaze21

枫糖釉香肠卷21

['sɪlvə(r)] Dollar20

Silver	**Dollar20**
银	Dollar20

银元20

['saʊə(r)] Cream21

Sour	**Cream21**
酸的	Cream21

酸奶油21

Spicy21

Spicy21

Spicy21

Spicy21

Swedish10
Swedish10
Swedish10

瑞典语10

Tropical21
Tropical21
Tropical21

Tropical21

['paɪnæp(ə)l] ['stɪki] Buns12
Pineapple **Sticky** **Buns12**
菠萝 黏 Buns12

菠萝粘面包12

[rəʊlz]
Rolls
卷

卷

['bʌtəskɒtʃ] Pecan11
Butterscotch **Pecan11**
奶油糖果 Pecan11

奶油糖山核桃11

Cinnamon11
Cinnamon11
Cinnamon11

肉桂11

[kwɪk] Parkerhouse4
Quick **Parkerhouse4**
快的 Parkerhouse4

Quick Parkerhouse4

[swiːt] ['sɪnəmən] Rolls25
Sweet **Cinnamon** **Rolls25**
甜的 肉桂 Rolls25

甜肉桂卷25

[stɪk] Twists24
Stick **Twists24**
戳 Twists24

棍子扭扭24

['ʃʊgə(r)] Buns22
Sugar **Buns22**
糖 Buns22

糖包22

* Waffles2
*** Waffles2**
* Waffles2

*华夫饼2

Bacon20
Bacon20
Bacon20

培根20

Blueberry20
Blueberry20
Blueberry20

蓝莓20

['braʊni] Nut13
Brownie **Nut13**
布朗尼 Nut13

Brownie Nut13

[kɔːn] Meal21
Corn **Meal21**
玉米 Meal21

玉米粉21

Pecan20
Pecan20
Pecan20

山核桃20

Puff20
Puff20
Puff20

Puff20

['wɒfl] [klʌb] Rabbit16
Waffle **Club** **Rabbit16**
胡扯 俱乐部 Rabbit16

华夫饼俱乐部 Rabbit16

['wɒfl] ['sʌpə(r)] Royal16
Waffle **Supper** **Royal16**
胡扯 晚餐 Royal16

华夫饼晚餐皇家16

['wɔfəlz] [wɪð] Pineapple20
Waffles **with** **Pineapple20**
华夫饼 和 Pineapple20

菠萝华夫饼20

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

[deɪt] ['velvɪt] [krʌm] Cake9
Date **Velvet** **Crumb** **Cake9**
日期 天鹅绒 屑 Cake9

枣泥天鹅绒碎屑蛋糕9

['ʌpsaɪd] - [daʊn] Cake18
Upside **-** **down** **Cake18**
上行 - 向下 Cake18

倒置蛋糕18

['velvɪt] [krʌm] Cake12 , -
Velvet **Crumb** **Cake12** **,** **23**
天鹅绒 屑 Cake12 , -

天鹅绒碎屑蛋糕12，23

['velvɪt] [fʌdʒ] Cake13
Velvet **Fudge** **Cake13**
天鹅绒 做傻事 Cake13

丝绒软糖蛋糕13

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

['bɪˌskwɪk]	-	['wiːtiz]	Squares19
Bisquick	**-**	**Wheaties**	**Squares19**
Bisquick	-	麦片	Squares19

Bisquick-Wheaties 方块19

['tʃɒklət]	[tʃɪp]	Cookies19
Chocolate	**Chip**	**Cookies19**
巧克力	芯片	Cookies19

巧克力曲奇19

['tʃɒklət]	[drɒp]	Cookies19
Chocolate	**Drop**	**Cookies19**
巧克力	降低	Cookies19

巧克力曲奇19

['kəʊkənʌt]	['ɒrɪndʒ]	Drops19
Coconut	**Orange**	**Drops19**
椰子	橙子	Drops19

椰子橙子滴19

[deɪt]	Bars19
Date	**Bars19**
日期	Bars19

日期条19

[wʌn]	-	[ˌtuːˈtuː]	-	[θriː]	['piːnʌt]	['bʌtə(r)]	Cookies19
1	**-**	**2**	**-**	**3**	**Peanut**	**Butter**	**Cookies19**
1	-	2	-	3	花生	黄油	Cookies19

1-2-3 花生酱饼干19

“	['pʊdɪŋ]	”	Cookies19
“	**Pudding**	**”**	**Cookies19**
“	布丁	”	Cookies19

“布丁”饼干19

[dɪˈzɜːts]
DESSERTS
甜点

甜点

['æp(ə)l][ɔː(r)]	[piːtʃ]	Crisp18
Apple	**or**	**Peach**	**Crisp18**
苹果	或者	桃	Crisp18

苹果或桃子脆饼18

['tʃɒklət]	Pudding18
Chocolate	**Pudding18**
巧克力	Pudding18

巧克力布丁18

[fruːt]	Cobbler23
Fruit	**Cobbler23**
水果	Cobbler23

水果馅饼23

[fruːt]	Dumplings25
Fruit	**Dumplings25**
水果	Dumplings25

水果饺子25

[fruːt]	[ʃɔːt]	[paɪ]	Cobbler8
Fruit	**Short**	**Pie**	**Cobbler8**
水果	短的	馅饼	Cobbler8

水果酥饼8

* [fruːt] Shortcake3
*** Fruit Shortcake3**
* 水果 Shortcake3

水果酥饼3

[hɒt] [fʌdʒ] Pudding8
Hot Fudge Pudding8
热的 做傻事 Pudding8

热巧克力布丁8

[piːtʃ] Pinwheels8
Peach Pinwheels8
桃 Pinwheels8

桃子风车8

[rɑːntʃ] Pudding18
Ranch Pudding18
牧场 Pudding18

牧场布丁18

[ʃɔːt] Pie8
Short Pie8
短的 Pie8

短派8

['strɔːbəri] Glacé9
Strawberry Glacé9
草莓 Glacé9

草莓糖霜9

Sundae8
Sundae8
Sundae8

Sundae8

[meɪn] ['dɪʃɪz]
MAIN DISHES
主要的 菜肴

主菜

[beɪkt] ['beɪkən][ɔː(r)] Sausage23
Baked Bacon or Sausage23
烘焙 熏肉 或者 Sausage23

烤培根或香肠23

[beɪkt] ['hæmbɜːgə(r)][ɔː(r)] ['sɒsɪdʒ] Sandwich13
Baked Hamburger or Sausage Sandwich13
烘焙 汉堡包 或者 香肠 Sandwich13

烤汉堡或香肠三明治13

[beɪkt] [miːt] Sandwich15
Baked Meat Sandwich15
烘焙 肉 Sandwich15

烤肉三明治15

['bætə(r)] Franks13
Batter Franks13
连击 Franks13

炸香肠13

['bɪˌskwɪk] Noodles7
Bisquick Noodles7
Bisquick Noodles7

Bisquick 速食面条7

['bredɪd] [miːt] , ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] Fish7
Breaded Meat , Chicken or Fish7
裹面包屑的 肉 , 鸡 或者 Fish7

裹面包屑的肉、鸡肉或鱼肉7

['kæmpfaɪə(r)] [stjuː] [wɪð] Dumplings25
Campfire Stew with Dumplings25
营火 炖 和 Dumplings25

篝火炖饺子25

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] , ['ʌv(ə)n] - crisp6
Chicken and Biscuits , Oven - crisp6
鸡 和 饼干 , 烤箱 - crisp6

鸡肉饼干，烤箱脆皮6

['tʃɪkɪn] Griddlecakes16
Chicken Griddlecakes16
鸡 Griddlecakes16

鸡肉煎饼16

['tʃɪkɪn] Pie6
Chicken Pie6
鸡 Pie6

鸡肉派6

['tʃɪkɪn] [pɒt] Pie5
Chicken Pot Pie5
鸡 锅 Pie5

鸡肉馅饼5

Double5
Double5
Double5

双五

['kəʊtɪŋ] [fɪʃ] [ɔː(r)] Meat24
Coating Fish or Meat24
涂层 鱼 或者 Meat24

鱼肉涂层24

[kɔːn] [ænd; ənd] [ʃrɪmp] Casserole5
Corn and Shrimp Casserole5
玉米 和 虾 Casserole5

玉米虾仁砂锅5

['krɪspi] [fraɪd] Fish6
Crispy Fried Fish6
酥脆 油煎 Fish6

香脆炸鱼6

['devəld] [hæm] Turnovers14
Deviled Ham Turnovers14
魔鬼 火腿 Turnovers14

魔鬼火腿翻转14

[dɒg] - [ɪn] - [ə; eɪ] - Biscuit24
Dog - in - a - Biscuit24
狗 - 在 - 一个 - Biscuit24

Dog-in-a-Biscuit24

Fritters7
Fritters7
Fritters7

油炸饼7

['hæmbɜːgə(r)][rəʊl] - ups15
Hamburger **Roll** **-** **ups15**
汉堡包 卷 - ups15

汉堡卷饼15

[miːt] Pie6
Meat **Pie6**
肉 Pie6

肉馅饼6

[miːt] [ʃɔːt] Pies15
Meat **Short** **Pies15**
肉 短的 Pies15

肉馅饼15

[miːt] Turnovers25
Meat **Turnovers25**
肉 Turnovers25

肉馅饼25

['meksɪkən] Dinner7
Mexican **Dinner7**
墨西哥 Dinner7

墨西哥晚餐7

['piːtsə] Boats13
Pizza **Boats13**
比萨 Boats13

披萨船13

['piːtsə] Pie14
Pizza **Pie14**
比萨 Pie14

披萨饼14

[pɔːk] [ænd; ənd] ['dʌmplɪŋz] , Favorite5
Pork **and** **Dumplings** **,** **Favorite5**
猪肉 和 饺子 , Favorite5

猪肉饺子，最爱5

[rəʊl] - ups15
Roll **-** **ups15**
卷 - ups15

卷起15

['sæmən] ['ræbɪt] Pie5
Salmon **Rabbit** **Pie5**
三文鱼 兔子 Pie5

三文鱼兔肉派5

[siː] [fuːd] Roll15
Sea **Food** **Roll15**
海 食物 Roll15

海鲜卷15

['ʃɔːtkeɪk]
Shortcakes
草莓蛋糕

草莓蛋糕

Asparagus9
Asparagus9
Asparagus9

芦笋9

[rɪŋ] - [tʻɒpt] Chicken9
Ring - topped Chicken9
戒指 - 顶峰 Chicken9

环顶鸡9

Tomato9
Tomato9
Tomato9

番茄9

[ʃrɪmp] , [ˈbætə(r)] Fried7
Shrimp , Batter Fried7
虾 , 连击 Fried7

炸虾，裹面糊炸7

[ˌsuːˈfleɪz]
Soufflés
舒芙蕾

舒芙蕾

Cheese9
Cheese9
Cheese9

奶酪9

Chicken9
Chicken9
Chicken9

鸡9

Salmon9
Salmon9
Salmon9

鲑鱼9

Tuna9
Tuna9
Tuna9

金枪鱼9

[ˈtjuːnə] [ˈbrɒkəli] Casserole6
Tuna Broccoli Casserole6
金枪鱼 西兰花 Casserole6

金枪鱼西兰花砂锅6

[ˈsɔːsɪz] [ænd; ənd] [ˈgreivi]
SAUCES AND GRAVIES
酱汁 和 肉汁

酱汁和肉汁

[biːf] [ˈkrʌmb(ə)l][ænd; ənd] Gravy16
Beef Crumble and Gravy16
牛肉 崩溃 和 Gravy16

牛肉碎和肉汁16

[tʃiːz] Sauce16
Cheese Sauce16
奶酪 Sauce16

芝士酱16

[kriːmd] Chicken16
Creamed Chicken16
奶油 Chicken16

奶油鸡肉16

[spaɪst] ['tʃeri] Sauce21

Spiced	Cherry	Sauce21
加香料	樱桃	Sauce21

香料樱桃酱21

[waɪt] Sauce16

White	Sauce16
白色的	Sauce16

白酱16

[m'ɛnjuːz]

MENUS
菜单

菜单

Dinner4 , [sɪks]

Dinner4	,	6
Dinner4	,	6

晚餐4，6

['feɪvərɪt] Lunch17

Favorite	Lunch17
最喜欢的	Lunch17

最喜欢的午餐17

['neɪbəhʊd] Barbecue25

Neighborhood	Barbecue25
邻里	Barbecue25

邻里烧烤25

['sʌndeɪ] Brunch10

Sunday	Brunch10
星期日	Brunch10

周日早午餐10

[ˌtiː 'viː] Supper1527

TV	Supper1527
电视	Supper1527

电视晚餐1527

['bɪskɪts] [peɪdʒ][θriː]

Biscuits	Page	3
饼干	页	3

饼干 第3页

['braʊni] [nʌt] ['wɒfl] [peɪdʒ] -

Brownie	Nut	Waffle	Page	13
布朗尼	坚果	胡扯	页	-

布朗尼坚果华夫饼 第13页

[tʃiːz] ['sʊflei] [peɪdʒ][naɪn]

Cheese	Soufflé	Page	9
奶酪	舒芙蕾	页	9

奶酪舒芙蕾 第9页

['bʌtə(r)] [stɪks] [peɪdʒ][fɔːr]

Butter	Sticks	Page	4
黄油	棍子	页	4

黄油棒 第4页

['frɪtəz] [peɪdʒ]['sɛvən]

Fritters	Page	7
油炸饼	页	7

油炸食品 第7页

['ʃʊgə(r)] [bʌnz] [peɪdʒ] -

Sugar	Buns	Page	22
糖	面包	页	-

糖霜面包 第22页

[fruːt] ['kɒblə(r)] [peɪdʒ][eit]

Fruit	Cobbler	Page	8
水果	皮匠	页	8

水果馅饼 第8页

[frentʃ] [fraɪd] [ʃrɪmp] [peɪdʒ]['sɛvən]

French	Fried	Shrimp	Page	7
法语	油煎	虾	页	7

炸虾 第7页

[ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] [fʊl] [ɒv; əv] [sə'praiziz] . . . [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [juːv] [gɒt][jɔː(r); jə(r)] ['bɪˌskwɪk] !

A	kitchen	full	of	surprises	.	.	.	because	you've	got	your	Bisquick	!
一个	厨房	满的	的	惊喜	.	.	.	因为	你已经	得到	你的	Bisquick	!

厨房里充满了惊喜.....因为你有了 Bisquick!

[dʒæm] [twɪsts] [peɪdʒ] -

Jam	Twists	Page	11
果酱	曲折	页	-

果酱扭扭乐 第11页

[beɪkt] [miːt] ['sænwɪtʃ] [peɪdʒ] -

Baked	Meat	Sandwich	Page	15
烘焙	肉	三明治	页	-

烤肉三明治 第15页

['piːtsə] [boʊts] [peɪdʒ] -

Pizza	Boats	Page	13
比萨	船	页	-

披萨船 第13页

['devəld] [hæm] ['tɜːnəʊvəz] [peɪdʒ] -

Deviled	Ham	Turnovers	Page	14
魔鬼	火腿	失误	页	-

魔鬼火腿馅饼 第14页

[hɒt] [fʌdʒ] ['pʊdɪŋ] [peɪdʒ][eit]

Hot	Fudge	Pudding	Page	8
热的	做傻事	布丁	页	8

热巧克力布丁 第8页

['bʌtnz] [ænd; ənd] ['bəʊˌnɒt] [peɪdʒ] -

Buttons	and	Bowknots	Page	2228
按钮	和	蝴蝶结	页	-

纽扣和蝴蝶结 第2228页

['prɪntɪd] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] .

PRINTED	IN	U	.	S	.	A	.
打印	在	U	.	S	.	一个	.

美国印刷

[-] [nəʊts]

Transcriber's	Notes
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .

Silently	corrected	a	few	typos	.
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd]	[ˌpʌblɪ'keɪʃn]	[ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n]	[frɒm; frəm]	[ðə; ði]	['prɪntɪd]	[ɪ'dɪʃ(ə)n]	:	[ðɪs]	['i:buk]	[ɪz]	['pʌblɪk]	-
Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[də'meɪn]	[ɪn]	[ðə; ði]	['kʌntri]	[ɒv; əv]	[ˌpʌblɪ'keɪʃn]	.
domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn]	[ðə; ði]	[tekst]	['vɜ:ʃ(ə)nz]	['əʊnli]	,	[tekst]	[ɪn]	[ɪ'tælɪks]	[ɪz]	[di:'lɪmɪtɪd]	[baɪ]	_	[ˌʌndə'skɔ:z]	_	.
In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神